



CULINART: Progettazione di una qualifica professionale
comune in arti culinarie e percorsi pilota per la formazione
continua

Convenzione di sovvenzione n° 2018-1739/001-001

QUALIFICA PROFESSIONALE COMUNE

“CHEF”

STANDARD DI VALUTAZIONE

Project Ref. No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

CULINART: Progettazione di una qualifica professionale comune (VET) in arti culinarie e percorsi pilota per la formazione continua

co-finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione europea.

Il sostegno della Commissione europea alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione del contenuto, che riflette esclusivamente il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.



Introduzione

Il presente documento è sviluppato nell'ambito del progetto CULINART - WP3 **Progettazione di una qualifica professionale comune per la professione di "Chef"**.

Gli Standard di valutazione per la professione di **Chef** si basano sui Risultati dell'apprendimento (LO) e sulle Unità di Risultati dell'apprendimento (ULO) identificati dai partner CULINART e sono sviluppati per essere riconosciuti come qualifica in ognuno dei paesi partner.

Scopo degli standard di valutazione

La valutazione dei partecipanti è uno degli elementi più importanti del sistema di formazione professionale (VET) ed è essenziale sia per i partecipanti che per gli istituti di formazione. I risultati del processo di valutazione hanno un forte effetto sullo sviluppo curricolare e sulla garanzia della sua qualità. La valutazione fornisce inoltre valide informazioni agli istituti sull'efficacia dell'attività didattica e del supporto offerto ai partecipanti.

Le procedure di valutazione dei partecipanti devono:

- essere pensate per misurare il raggiungimento dei risultati dell'apprendimento attesi e degli altri obiettivi del programma;
- essere idonee allo scopo cui sono destinate, sia esso diagnostico, formativo o sommativo;
- includere criteri di qualifica comprensibili e dichiarati;
- essere eseguite da persone che comprendono il ruolo delle procedure di valutazione nel percorso di miglioramento dei partecipanti verso l'acquisizione delle conoscenze e abilità associate alla qualifica per cui stanno studiando;
- non affidarsi, laddove possibile, all'opinione di un singolo esaminatore; prendere in considerazione tutte le possibili conseguenze degli standard in esame;
- garantire che le valutazioni siano eseguite in accordo con le procedure stabilite dall'istituto;
- essere sottoposte a controlli amministrativi di accreditamento per garantire il rispetto delle procedure.

I partecipanti devono ricevere informazioni chiare sulla strategia di valutazione usata in relazione al loro programma, sui metodi d'esame e di valutazione cui saranno sottoposti, su cosa ci si aspetta da loro e quali standard saranno applicati per valutare il loro rendimento.

Terminologia e termini chiave usati

- **Valutazione** (basata sulla competenza) è il processo con cui si raccolgono prove e si dà un giudizio sul raggiungimento di una competenza per confermare che il partecipante è in grado di soddisfare gli standard richiesti sul luogo di lavoro, come specificato nel pacchetto formativo o nel corso di formazione professionale (VET) accreditato.
- **Criterio** – un aspetto qualitativo su cui focalizzarsi.
- **Prove** – raccolta di specifici dati qualitativi e quantitativi su determinate caratteristiche.
- **Strumento** – il mezzo specifico usato per ottenere prove.
- **Metodo di raccolta** – ciò che sarà utilizzato per raccogliere informazioni sulle prove.
- **Scala di valutazione** – un mezzo per stabilire il livello di qualità delle prove con una descrizione di tutti i livelli di qualità.
- **Strumenti di valutazione** – materiali usati per la raccolta e l'analisi delle prove.



Principi di valutazione dei risultati dell'apprendimento

I principi di valutazione prevedono che le valutazioni siano **valide, affidabili, flessibili ed eque**.

Per **validità** s'intende in quale misura l'interpretazione e l'utilizzo del risultato di una valutazione può essere supportato dalle prove.

Una valutazione è valida se:

- è adeguata alla sua finalità;
- è stata studiata per consentire ai candidati di dimostrare di avere le conoscenze, le competenze e le abilità necessarie per soddisfare gli standard della qualifica;
- consente a chi conduce la valutazione di prendere decisioni di valutazione affidabili;
- consente di trarre interpretazioni e deduzioni significative e giustificabili dai risultati della valutazione.

I passaggi chiave per garantire la validità sono i seguenti:

- conoscere le unità;
- creare un piano di valutazione;
- scegliere metodi di valutazione;
- sviluppare la valutazione;
- definire le prove necessarie per la valutazione.

Per **affidabilità** s'intende il grado di coerenza e precisione dei risultati di valutazione. Valutazioni affidabili e valide hanno in comune una serie di caratteristiche, tra cui:

- valutazione di tutte le dimensioni di competenza;
- utilizzo di un processo che integri le conoscenze e abilità necessarie con la rispettiva applicazione pratica per ogni mansione in un dato luogo di lavoro;
- si basano su prove raccolte in diverse occasioni e in vari contesti;
- riguardano elementi di formazione lavorativi ed extra lavorativi.

Per **flessibilità** s'intende l'opportunità per un partecipante di negoziare alcuni aspetti della propria valutazione (ad esempio le tempistiche) con chi conduce la valutazione.

Una valutazione **equa** non privilegia né penalizza partecipanti o gruppi di partecipanti. Ciò può voler dire che i metodi di valutazione si adeguano a *specifici partecipanti* (quali ad esempio persone con disabilità o *differenze culturali*) per garantire che il metodo non li penalizzi per via della loro situazione. Una valutazione non prevede che i partecipanti debbano soddisfare requisiti superflui che possano impedire a un candidato di dimostrare le proprie competenze (ad esempio, una valutazione non dovrebbe prevedere un livello di lingua inglese o di alfabetizzazione più alto rispetto a quello previsto per soddisfare lo standard richiesto su un dato luogo di lavoro nelle competenze sottoposte a valutazione).

Per **prove/descrizione degli indicatori di riferimento** s'intendono le informazioni raccolte che, se corrispondenti ai requisiti dell'unità di competenza, forniscono prova di una competenza. Le prove possono avere diverse forme ed essere reperite da diverse fonti. Le prove possono essere dirette, indirette o supplementari.



Tabella 1

Prove dirette	Prove indirette	Prove supplementari
<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione diretta • Colloqui orali • Dimostrazione di specifiche abilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione delle qualità di un prodotto finale • Analisi del lavoro precedentemente svolto • Prove scritte su conoscenze di supporto 	<ul style="list-style-type: none"> • Opinioni dei supervisori • Agenda o registro di lavoro • Esempi di rapporti o documenti di lavoro

L'elenco degli indicatori di riferimento è usato da chi conduce la valutazione per **analizzare i possibili metodi di valutazione.**

Tabella 2

Metodi di valutazione	Esempio
Osservazione	Reali attività lavorative sul luogo di lavoro
Analisi dei prodotti	Campioni del lavoro/prodotti
Questionario	Modulo di autovalutazione Colloquio Questionario scritto
Portfolio	Referenze Campioni del lavoro/prodotti Registri di formazione Registri di valutazione Registri/agende di lavoro Informazioni sulle esperienze personali
Feedback di terzi	Colloqui con, o documentazione fornita da datore di lavoro, supervisore, colleghi
Attività strutturate	Progetto Presentazioni Dimostrazioni Mansioni progressive Esercizi di simulazione come giochi di ruolo

Tutti i metodi elencati nella precedente tabella **hanno vantaggi e svantaggi** quando si tratta di valutare i risultati dell'apprendimento. In base alla natura del risultato dell'apprendimento sotto esame, è auspicabile utilizzare uno o l'altro metodo e l'utilizzo congiunto di più metodi di valutazione per un determinato soggetto o programma



massimizzerà la validità del processo di valutazione, minimizzando potenziali pregiudizi. Inoltre, la ricerca di una maggiore obiettività nel processo di valutazione può condurre all'uso di altri metodi che forse sono meno noti, ma offrono importanti vantaggi (ad esempio: valutazione del portfolio od osservazione diretta della prestazione).

Poiché vi sarà sempre più di un modo di valutare se i partecipanti hanno raggiunto determinati risultati dell'apprendimento, la chiave sarà **scegliere il metodo di valutazione più appropriato tenendo conto del tempo e delle risorse disponibili.**

Si riportano di seguito alcune linee guida da seguire nella scelta dei metodi di valutazione:

- usare più metodi per valutare il risultato dell'apprendimento di ciascun partecipante;
- includere metodi di valutazione indiretti e diretti;
- includere metodi qualitativi e quantitativi;
- scegliere metodi che permettano di valutare punti di forza e debolezze;
- usare criteri/standard stabiliti per sviluppare il piano di valutazione.

Strumenti di valutazione

Una volta scelto il metodo, si scelgono e progettano i materiali per la raccolta e l'analisi delle prove. Questi materiali sono detti strumenti di valutazione. In generale, il termine **strumento di valutazione** è usato per descrivere un documento che contiene i mezzi e le istruzioni per la raccolta e l'interpretazione delle prove:

- *strumento/i* – le specifiche domande o attività sviluppate per il o i metodi di valutazione scelti da usare per la valutazione (si possono includere inoltre un profilo di prestazioni accettabili e le regole decisionali per chi conduce la valutazione);
- *procedure* – le informazioni/istruzioni date al candidato e/o a chi conduce la valutazione riguardo alle condizioni in cui la valutazione dovrebbe essere condotta e registrata.

Ad esempio, se la tecnica usata per la raccolta delle prove è l'osservazione sul luogo di lavoro seguita da un breve colloquio, in tal caso lo strumento di valutazione dovrebbe comprendere:

- *istruzioni* che identifichino le attività che il candidato deve svolgere, i punti chiave da osservare e le prestazioni rese che chi conduce la valutazione deve considerare
- *una checklist* per i punti chiave oggetto di osservazione e i criteri decisionali, una serie di domande e una checklist per le risposte sulle conoscenze richieste per il colloquio.

I piani di valutazione devono contenere le seguenti informazioni:

- cosa sarà valutato (unità di risultati dell'apprendimento);
- come si svolgerà la valutazione (quali metodi saranno usati);
- quando si svolgerà la valutazione;
- dove si svolgerà la valutazione (il contesto della valutazione);
- i criteri decisionali (gli aspetti che guideranno il giudizio);
- se opportuno, eventuali ulteriori criteri usati per dare un giudizio sul livello di rendimento.



Tabella 3 Checklist per lo sviluppo della valutazione nel dettaglio

1. Quali abilità sto valutando?	
2. Quali attività permetteranno a un partecipante di dimostrare tali abilità?	
3. La valutazione è equa per tutti i partecipanti?	
4. Quali prove saranno generate dall'attività di valutazione?	
5. La valutazione è proporzionata al tempo occorso per condurla?	
6. Mi permette di sfruttare al meglio le mie risorse disponibili?	
9. Aiuta chi conduce la valutazione a prendere decisioni affidabili una volta completata la stessa attività di valutazione?	

Valutazione dei risultati dell'apprendimento raggiunti

La descrizione dei risultati dell'apprendimento usata nel Profilo di qualifica e nel Piano di studi sono dichiarazioni ed espressioni di intenzioni e obiettivi. Non si tratta di risultati dell'apprendimento, ma di obiettivi attesi. I risultati dell'apprendimento raggiunti possono essere identificati solo seguendo il processo di apprendimento, attraverso valutazioni e con la dimostrazione di un conseguito apprendimento nella vita reale, ad esempio sul lavoro.

L'applicazione dei risultati dell'apprendimento è una questione di allineamento tra le dichiarazioni sui risultati dell'apprendimento, l'insegnamento e l'apprendimento. Le dichiarazioni devono aiutare gli educatori a identificare e combinare i vari metodi educativi.

Il lavoro di un educatore è creare un ambiente di apprendimento che supporti adeguate attività di apprendimento per ottenere i risultati dell'apprendimento attesi. È importante che tutti i componenti del sistema di insegnamento e apprendimento – il piano di studi e i suoi risultati dell'apprendimento attesi, i metodi educativi usati, le risorse di supporto all'apprendimento e le attività e i criteri di valutazione per valutare l'apprendimento – siano allineati tra loro e supportino i risultati dell'apprendimento attesi.

L'approccio orientato ai risultati prevede che gli educatori si pongano le seguenti domande e vi rispondano:

- Cosa voglio che imparino i partecipanti (quali risultati dell'apprendimento voglio che raggiungano)?
- Quali metodi educativi e piano di studi si possono usare per incoraggiare i partecipanti ad avere comportamenti che li aiutino a raggiungere questi risultati?
- Quali attività e criteri di valutazione mi diranno se i partecipanti hanno raggiunto i risultati che mi ero prefissato?
- Come posso combinare valutazione formativa e sommativa per supportare il processo di apprendimento e chiarire se i risultati sono stati raggiunti?

Si fa spesso distinzione tra i seguenti tipi diversi di valutazione:



- **Formativa** – attività di valutazione usate principalmente per aiutare il partecipante fornendo feedback durante il processo di apprendimento. Ciò permette all'educatore/istruttore e al partecipante di modificare le attività di insegnamento e apprendimento per migliorare l'apprendimento.
- **Diagnostica** – attività che individuano eventuali difficoltà o problemi di apprendimento e danno indicazioni inerenti ai punti sui quali intervenire o apportare modifiche.
- **Sommativa** – una valutazione dell'apprendimento che avviene alla fine di un modulo o dell'intero programma. Il suo obiettivo principale è misurare il risultato, ma prevede anche una classificazione, una certificazione della competenza o della responsabilità.

Valutare ciò che i partecipanti hanno appreso usando questi metodi permette ai partecipanti di dare prova del proprio livello di apprendimento e, in caso di valutazione formativa, dare un feedback per aiutare i partecipanti a migliorarsi. A questo punto occorre valutare se i partecipanti sono riusciti a soddisfare le aspettative e, da qui, assegnare voti e/o qualifiche.

La valutazione formativa può fungere da ponte tra la fase di insegnamento e apprendimento e la valutazione sommativa. La valutazione formativa permette a un partecipante di riflettere sui progressi fatti rispetto ai risultati attesi, trasformandoli in strumenti fondamentali a diretto supporto del processo di apprendimento. Se usata a supporto della valutazione formativa, la riflessione (sia del partecipante che dell'educatore) diventa possibile, potenzialmente evitando un'interpretazione troppo restrittiva dei risultati in questione.

L'educatore deve essere certo che le attività di valutazione rispecchino il processo di apprendimento.

Fornire feedback sul lavoro dei partecipanti

Dare un feedback specifico e chiaro ai partecipanti sul loro lavoro li aiuta a migliorare il proprio rendimento e capire qual è il passo successivo. Il feedback aiuta inoltre i partecipanti a conoscere gli standard secondo cui viene giudicato il loro lavoro, permettendo loro di migliorarsi in futuro valutando le proprie prestazioni.

Il feedback agisce in tre diverse direzioni:

1. Da educatore/formatore a partecipante – l'educatore fornisce ai partecipanti una guida sui risultati ottenuti fino ad allora e i passi successivi da compiere.

2. Da partecipante a educatore – l'educatore riceve feedback dai partecipanti sul loro apprendimento.

3. Da partecipante a partecipante – valutazione tra pari.

Il feedback dell'educatore/formatore sul lavoro del partecipante deve essere:

- *Mirato* – deve includere due o tre aree di miglioramento, sulla base dei risultati dell'apprendimento.
- *Accessibile* – deve essere dato in maniera inequivocabile e chiara.
- *Costruttivo* – deve includere specifici consigli su come ottenere determinati miglioramenti e indicare una via concreta verso il successo.



- *Cooperativo* – deve essere dato con tono positivo ed esprimere chiaramente al partecipante la disponibilità ad aiutare.
- *Legato ai risultati dell'apprendimento* condivisi con i partecipanti.
- *Stimolante* – deve incoraggiare il partecipante a pensare in maniera più approfondita alle conoscenze e abilità che ha acquisito.

Criteri di valutazione

I partecipanti soddisfano i risultati dell'apprendimento attesi in misura diversa. Solo pochi raggiungono standard appena accettabili, altri si situano a metà strada e un terzo gruppo raggiunge l'eccellenza. Questi livelli di rendimento – articolati mediante specifiche di valutazione – possono essere spiegati usando le dichiarazioni sui risultati dell'apprendimento. **I criteri di valutazione possono essere messi per iscritto per coadiuvare il giudizio.**

I livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti devono essere descritti in base ai risultati dell'apprendimento attesi e agli indicatori di riferimento definiti nel profilo di qualifica dettagliato e nei moduli su tre livelli: **scarso, soddisfacente, buono, molto buono ed eccellente** in base ai verbi di azione della tassonomia di Bloom.

Tabella 4 Verbi di azione rivisitati della tassonomia di Bloom

Definizione	1.Ricordare	II.Comprendere	III.Applicare	IV.Analizzare	V.Valutare	VI.Creare
Definizione di Bloom	Mostrare memoria di materiale precedente mente appreso richiamando alla mente fatti, termini, concetti di base, una risposta.	Mostrare comprensione di fatti e idee organizzando, confrontando, traducendo, interpretando, dando descrizioni ed enunciando le idee principali.	Risolvere problemi in nuove situazioni applicando conoscenze acquisite, fatti, tecniche e regole in modo diverso.	Esaminare e suddividere le informazioni in più parti identificando motivi o cause. Fare deduzioni e trovare prove a supporto di generalizzazioni	Presentare e difendere opinioni dando giudizi sulle informazioni, sulla validità delle idee o sulla qualità del lavoro sulla base di una serie di criteri.	Raggruppare le informazioni tra loro in modo diverso combinando gli elementi in un diverso ordine o proponendo soluzioni alternative.



Verbi	Scegliere	Classificare	Applicare	Analizzare	Concordare	Adattare
	Definire	Confrontare	Costruire	Supportare	Stimare	Costruire
	Trovare	Evidenziare le differenze	Scegliere	Categorizzare	Valutare	Cambiare
	Elencare		Fabbricare	e	Premiare	Scegliere
	Combinare	Dimostrare	Sviluppare	Classificare	Scegliere	Combinare
	Nominare	Spiegare	Sperimentare	Confrontare	Confrontare	Raggruppare
	Omettere	Estendere		Trarre conclusioni	Concludere	
	Richiamare alla mente	Illustrare	Identificare	Evidenziare le differenze	Criteri	Comporre
	Collegare	Dedurre	Interrogare	Scoprire	Fare un'analisi critica	Fabbricare
	Selezionare	Interpretare	Fare	Scomporre	Decidere	Creare
	Mostrare	Delineare	uso di	Distinguere	Dedurre	Eliminare
	Formulare	Collegare	modelli	Dividere	Difendere	Progettare
	Dire	Riformulare	Organizzare	Esaminare	Stabilire	Sviluppare
	Cosa	Mostrare	Pianificare	Funzionare	Confutare	Discutere
	Quando	Riassumere	Selezionare	Dedurre	Stimare	Elaborare
	Dove	Tradurre	Risolvere	Ispezionare	Valutare	Stimare
	Quale		Utilizzare	Elencare	Spiegare	Formulare
	Chi			Motivo	Importanza	Accadere
	Perché			Rapporti	Influenzare	Immaginare
				Semplificare	Interpretare	Migliorare
			Esplorare	Giudicare	Inventare	
			Partecipare	Giustificare	Ideare	
			Testare	Evidenziare	Massimizzare	
			Tema	Misurare	e	
				Opinione	Minimizzare	
				Percepire	Modificare	
				Stabilire priorità	Originale	
				Provare	Dare origine	
				Classificare	Pianificare	
				Consigliare	Prevedere	
					Proporre	
					Soluzione	
					Risolvere	



					Pronunciarsi Selezionare	Supporte
--	--	--	--	--	-----------------------------	----------

Perché è importante usare criteri di valutazione comuni?

1. I criteri comuni e concordati per la valutazione dei risultati dell'apprendimento nei piani di studi di formazione professionale (VET) transnazionale comune fungono da base affidabile per la valutazione che copre tutto il processo di apprendimento/insegnamento – continua (valutazione formativa), intermedia (sommativa di ciascun modulo) e finale (che porta al riconoscimento e alla certificazione e pertanto deve accertare lo sviluppo nei partecipanti di adeguate conoscenze, abilità e competenze e il raggiungimento degli obiettivi durante il percorso di apprendimento).

2. Gli stessi criteri possono essere usati per la valutazione del piano di studi su base scolastica o lavorativa e per l'autovalutazione del partecipante (vedi diversi tipi di valutazione negli allegati) così come per la valutazione AWC (competenze, conoscenze e abilità professionali acquisite come risultato di una formazione formale e informale).

3. I criteri di valutazione definiti per ciascun risultato dell'apprendimento raggruppati nel modulo possono essere usati per valutare le competenze acquisite durante la mobilità/l'apprendimento sul lavoro e garantire una comprensione comune delle esigenze di valutazione (combinazione di modulo e posizionamento).

Per avere criteri di valutazione comuni e concordati i paesi partner CULINART hanno elaborato criteri di valutazione per nove moduli del piano di studi comune sulla base di "Criteri di valutazione di Modulo" e prendendo in considerazione il livello di padronanza nei criteri di valutazione:

- **Scarso** – scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati;
- **Soddisfacente (superato)** – conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti;
- **Buono** - buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni;
- **Molto buono** – ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente;
- **Eccellente** – eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa



La valutazione complessiva di un singolo modulo di apprendimento può essere composta da uno o più componenti di valutazione (in base al piano di studi e alle specifiche del corso fornito) cui va assegnato un peso (se del caso) la cui somma totale deve corrispondere al massimo al 100% di ottenimento dei risultati dell'apprendimento attesi. Nella scelta dei metodi di valutazione in base al contesto del corso di qualifica (profilo dei partecipanti, corso di qualifica a tempo pieno o parziale, ecc.) e per servirsi degli stessi criteri, gli istituti di formazione professionale e i valutatori sono incoraggiati a utilizzare la seguente scala per quantificare i risultati ottenuti dai partecipanti in base ai livelli dei risultati di apprendimento raggiunti elencati sopra:

Grafico 1 Scala di valutazione



Esempio:

Modulo di apprendimento valutato: N

Metodi di valutazione scelti:

1. Prova scritta (peso relativo nella valutazione finale per il modulo 40%)
2. Prova pratica (peso relativo nella valutazione finale per il modulo 60%)

Numero massimo di punti per la prova scritta: 100 p.

Numero massimo di punti per la prova pratica: 100 p.

Punti ottenuti dal partecipante per la prova scritta (LPT): 45 p.

Punti ottenuti dal partecipante per la prova pratica (LPP): 80 p.



Definizione della valutazione finale:

$$LPT*40\% + LPP*60\% = X \text{ punti}$$

Come nell'esempio: $18 + 48 = 66$ punti =====> livello del risultato: **Soddisfacente**

Se si usano indicatori quantitativi e/o qualitativi diversi per valutare e assegnare voti (in base alla legge nazionale e/o al contesto del paese partner o di altri membri UE), questi si convertono in base al **Grafico 1** sopra riportato.

Tabella 5 Criteri di valutazione del modulo/di una parte del modulo

Risultati dell'apprendimento attesi		Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
			Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1							
LO 2							
Giudizio finale							



Allegato 1 - Modulo di valutazione del modulo per educatore o tutor/istruttore sul luogo di lavoro

Modulo	
EQF	
Nome del partecipante	
Nome e profilo di chi conduce la valutazione	
Data del modulo/posizionamento	

Scala di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Scarso – scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati; - Soddisfacente (superato) – conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti; - Buono - buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni; - Molto buono – ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente; - Eccellente – eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa
Metodo/i di valutazione	
Risultati dell'apprendimento	

Criteri di valutazione

Risultati dell'apprendimento attesi	Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
		Scarso	Soddisfacente	Buono	Molto buono	Eccellente



			(superato)			
		(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze e rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1						
Giudizio finale						



Allegato 2 - Modulo di valutazione per l'autovalutazione del partecipante

Modulo	
EQF	
Nome del partecipante	
Data del modulo/posizionamento	

Scala di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Scarso – scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati; - Soddisfacente (superato) – conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti; - Buono - buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni; - Molto buono – ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente; - Eccellente – eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa
Risultati dell'apprendimento	

Criteria di valutazione

Risultati dell'apprendimento attesi	Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
		Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente



		(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1						
Giudizio finale						



Allegato 3 - Modulo di valutazione per apprendimento sul luogo di lavoro (WBL, work-based learning)

Modulo	
EQF	
Nome del partecipante	
Nome e profilo di chi conduce la valutazione	
Data del modulo/posizionamento	

Scala di valutazione dell'istituto ospitante	<ul style="list-style-type: none"> - Scarso – scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati; - Soddisfacente (superato) – conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti; - Buono - buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni; - Molto buono – ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente; - Eccellente – eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa
Metodo/i di valutazione	
Risultati dell'apprendimento	

Criteri di valutazione

Risultati dell'apprendimento attesi	Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
		Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente



			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1							
LO 2							
Giudizio finale							



Allegato 4 - Scheda modulo criteri di valutazione

Modulo 1 Salute e sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente							
Risultati dell'apprendimento attesi		Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
			Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Osservare le misure, le precauzioni e le norme di salute e sicurezza relative alla produzione alimentare	<i>Dimostra di conoscere funzioni e attività relative alla gestione della salute e della sicurezza professionale</i>					
LO 2	Controllo dell'igiene e dei processi di sanificazione di una cucina	<i>Dimostra di saper applicare i principi e le norme di sicurezza e sanificazione</i>					



		<i>in ambito alimentare</i>					
LO 3	Introduzione e mantenimento di pratiche sostenibili in cucina - acquisti locali	<i>Sa affrontare concetti legati all'agricoltura biologica, alla produzione e preparazione sostenibile degli alimenti, all'uso di prodotti locali e stagionali e ad altre iniziative ecologiche. Dimostra responsabilità sociale nella creazione e nel supporto di sistemi alimentari sostenibili.</i>					
LO 4	Gestione del riciclo in cucina per garantire il corretto utilizzo di ingredienti e avanzi	<i>Sviluppa procedure di gestione degli scarti e ne controlla l'attuazione</i>					
LO 5	Attuare misure di tutela ambientale proponendo pratiche ecosostenibili	<i>Dimostra di saper proporre e attuare misure di tutela ambientale, tra cui risparmio di acqua ed energia, ecc.</i>					
		Giudizio finale					
Modulo 2 Gestione dell'attività culinaria, turismo e imprenditorialità							



Risultati dell'apprendimento attesi		Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
			Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze e limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze e, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente e abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Controllo dell'attuazione delle norme relative al settore turistico, all'ospitalità e all'attività culinaria	<i>Dimostra una profonda conoscenza della normativa applicabile e del proprio ruolo nel controllo dell'applicazione delle norme riguardanti l'attività culinaria</i>					



LO 2	Applicazione dei concetti di base dell'imprenditorialità e dei principi di pianificazione aziendale nell'industria della ristorazione al fine di proporre nuove iniziative commerciali e ottimizzazioni nel proprio settore	<i>Dimostra un comportamento e una cooperazione attivi con la direzione del ristorante o dell'hotel proponendo ottimizzazioni nel ristorante\in cucina e partecipando ai processi decisionali nell'ambito di iniziative commerciali</i>					
LO 3	Applicazione dei principi economici, di marketing e di vendita per la soddisfazione del cliente	<i>Dimostra di essere in grado di orientare il lavoro all'ottenimento degli obiettivi (soddisfazione dei clienti) e dei risultati (massimizzazione delle vendite)</i>					
LO 4	Esplorazione e impiego delle specifiche e significato della gastronomia come fenomeno culturale	<i>Dimostra di avere una profonda conoscenza dei territori e delle culture e la applica nel contesto lavorativo per ottimizzare le</i>					



		<i>risorse disponibili</i>					
Giudizio finale							
Modulo 3 Gestione e amministrazione del personale di cucina							
Risultati dell'apprendimento o attesi		Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
			Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenza e limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Pianificazione e organizzazione del personale di cucina	<i>Dimostra di conoscere le pratiche manageriali, il diritto del lavoro e le relative politiche e procedure.</i>					



		<p><i>Identifica le questioni legali associate alla gestione del rendimento e alla disciplina.</i></p> <p><i>Prepara e conduce attività di valutazione del rendimento e stabilisce indicatori di rendimento che rispettino i principi di gestione delle risorse umane e la cultura e lo stile dell'azienda.</i></p>					
LO 2	Gestione del personale in una struttura di ristorazione	<p><i>Stabilisce orari di lavoro efficaci tenendo conto delle diverse variabili che riguardano il personale. Sorveglia i sottoposti durante il processo produttivo. Sviluppa orari di lavoro, crea posizioni di lavoro, assume e seleziona.</i></p>					
LO 3	Dimostrare capacità di leadership, team building e	<p><i>Dimostra di saper sorvegliare efficacemente</i></p>					



	gestione delle carriere	<i>gli altri sul lavoro fornendo istruzioni chiare e critiche costruttive e correggendo con l'applicazione di varie teorie di leadership e motivazione. Sostiene e guida i membri del team nel loro avanzamento di carriera. Dimostra di saper lavorare in team e di saper costruire e gestire team. Identifica gli approcci per la risoluzione dei conflitti.</i>					
LO 4	Formazione degli altri (personale)	<i>Dimostra di conoscere il ciclo di formazione – valutazione delle esigenze, progetto, consegna, valutazione. Dimostra di avere buone capacità di insegnamento, spiega agli altri le varie problematiche</i>					



		<i>della professione usando metodi e termini appropriati, crea condizioni che aiutano le persone a imparare</i>					
	Giudizio finale						
Modulo 4 Gestione delle finanze e delle risorse e contabilità							
Risultati dell'apprendimento o attesi		Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
			Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Attuazione delle corrette soluzioni inerenti il costo degli alimenti	<i>Dimostra di conoscere il concetto di profitti e perdite; analizza un conto profitti e perdite e apporta</i>					



		<i>modifiche sulla base dei dati finanziari; analizza e prepara un bilancio di previsione annuale operativo per un'attività alimentare complessa. Applica i concetti di menu engineering e costo delle porzioni per elaborare un menu che tenga conto di uno specifico costo degli alimenti</i>					
LO 2	Sviluppare ed eseguire bilanci di previsione nel settore della ristorazione	<i>Dimostra di essere in grado di preparare un budget di capitale con efficaci giustificazioni di progetto e analisi del periodo di recupero</i>					
LO 3	Rispettare le procedure di contabilità vigenti nel ristorante	<i>Dimostra di saper analizzare documenti contabili e finanziari e aiuta la contabilità nel rispetto delle</i>					



		<p><i>norme applicabili al settore;</i></p> <p><i>Dimostra di saper scrivere menu ben bilanciati che soddisfino le esigenze dei clienti e siano operativamente e funzionali e redditizi</i></p>					
LO 4	Gestire la catena di approvvigionamento e il sistema di gestione scorte del ristorante	<p><i>Dimostra di conoscere i sistemi di produzione e consegna locali e internazionali in ambito alimentare, inclusa la destinazione delle risorse;</i></p> <p><i>Utilizza un sistema di gestione scorte e ordinazione di alimenti e risolve i problemi ad esso relativi;</i></p> <p><i>Dimostra conoscenze e abilità per la corretta conservazione dei generi alimentari</i></p>					

Giudizio finale

Modulo 5 Gestione delle attività produttive della cucina e controllo qualità



Risultati dell'apprendimento attesi		Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
			Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Gestione del processo produttivo di una cucina mediante tecniche di preparazione tradizionali e moderne	<i>Dimostra un livello superiore di autonomia nell'applicare le tecniche culinarie fondamentali e avanzate e sorveglia i sottoposti nel processo produttivo degli alimenti</i>					
LO 2	Gestione e controllo del rispetto degli standard qualitativi	<i>Dimostra conoscenze e abilità nella preparazione di diversi tipi di piatti,</i>					



		<i>inclusi quelli della cucina tradizionale e contemporanea, e verifica gli standard elevati di quanto prodotto in cucina; dimostra di conoscere le giuste tecniche di presentazione dei piatti</i>					
LO 3	Implementazione di cucine e culture gastronomiche di tutto il mondo (incluse cucine e culture europee, americane, mediterranee, asiatiche, ecc.)	<i>Dimostra abilità avanzate nella preparazione di alcuni piatti applicando specifiche ricette, mostrando coerenza</i>					
LO 4	Preparare menu per bambini e menu specifici per particolari regimi alimentari (stile di vita sano, vegani, vegetariani, diete speciali per allergie, ecc.)	<i>Dimostra conoscenze e abilità nell'applicazione dei concetti nutrizionali necessari per la pianificazione di menu e ricette nel rispetto delle linee guida nutrizionali</i>					
LO 5	Presentazione, impiattamento e decorazione	<i>Dimostra di possedere abilità di</i>					



	dei prodotti alimentari	<i>presentazione che applica seguendo gli standard qualitativi prefissati e gli standard di produzione</i>					
LO 6	Attua la gestione delle attrezzature per la produzione degli alimenti	<i>Dimostra professionalità nel mantenimento delle condizioni ottimali delle attrezzature ed esegue le regolazioni previste dall'ambito delle sue responsabilità</i>					
LO 7	Gestire il tempo in maniera efficace durante la produzione	<i>Dimostra un'efficiente gestione del tempo del personale e dei processi di una cucina</i>					
	Giudizio finale						

Modulo 6 Ricerca e sviluppo di menu. Creatività e innovazione in cucina

Risultati dell'apprendimento attesi	Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
		Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
		(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità



			svolgere i compiti assegnati)	compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Pianificare e sviluppare ricette e menu	<i>Sviluppa piatti e menu coerentemente con stagionalità, tipo di ristorazione, budget disponibile, ecc., sulla base dell'uso ottimale dei prodotti e tenendo conto delle esigenze del servizio</i> <i>Dimostra abilità nell'eseguire autonomamente ricerche per nuove ricette, nuovi alimenti e nuovi piatti e applica i risultati sul luogo di lavoro</i>					
LO 2	Ricerca di nuove ricette, tecnologie e nuovi prodotti per rendere i	<i>Dimostra abilità nel condurre vere e proprie ricerche su</i>					



	menu sempre accattivanti	<i>nuovi prodotti e piatti e applica i risultati sul luogo di lavoro</i>					
LO 3	Creare nuovi piatti con un tocco artistico	<i>Dimostra creatività nel progettare ricette o piatti in termini di abbinamenti inusuali tra gli alimenti, forme innovative, idee di composizione contemporane e, rielaborazione o modernizzazione di tecniche e stili di presentazione tradizionali, ecc.</i>					
LO 4	Analizzare l'impatto sociale, storico e culturale sugli e degli alimenti e applicare le informazioni ottenute in un processo creativo	<i>Dimostra specifiche conoscenze della rilevanza dei vari ingredienti delle diverse culture e cucine odierne</i>					
Giudizio finale							
Modulo 7 Tecnologie informatiche e di comunicazione nell'attività culinaria							
Risultati dell'apprendimento o attesi	Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti					
		Scarso	Soddisfacente	Buono	Molto buono	Eccellente	



			(superato)			
		(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Usare le moderne tecnologie informatiche e di comunicazione nell'ambito delle arti culinarie e dell'attività culinaria	<i>Dimostra di essere capace di usare le moderne tecnologie informatiche e di comunicazione adattandole alle arti culinarie e al settore della ristorazione, migliorando ciascuna area del suo lavoro: all'interno e all'esterno dell'azienda</i>				
LO 2	Usare software specializzati	<i>Dimostra di essere in grado di gestire dispositivi</i>				



		<p><i>informatici e di comunicazione e i relativi software per un miglior funzionamento della cucina, ai massimi livelli di professionalità</i></p> <p><i>.</i></p> <p><i>È in grado di scegliere le applicazioni migliori e di usarle per minimizzare i costi di acquisto, gestire il magazzino/le scorte, creare statistiche e usarle per ottenere la migliore efficienza possibile di tutti i software disponibili</i></p>					
LO 3	Usare i social media e gli altri canali per la promozione e il branding	<p><i>Dimostra di saper usare i social media a vantaggio dell'azienda, rivolgendosi al pubblico giusto, fornendo contenuti di qualità, aumentando il numero di visitatori sulla pagina web o</i></p>					



		<i>FB del ristorante e, di conseguenza, facendo conoscere il ristorante e attirando più clienti</i>					
LO 4	Usare sistemi informatici per la gestione del personale e delle risorse umane	<i>Dimostra di saper usare le applicazioni GRU per aumentare i benefici dell'azienda assegnando il giusto collaboratore alla mansione corrispondente, traendo il massimo dalle risorse umane disponibili e garantendo che ogni collaboratore lavori al meglio della sua efficienza</i>					
		Giudizio finale					

Modulo 8 Comunicazione e lingue straniere

Risultati dell'apprendimento o attesi	Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
		Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente



			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze e limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze e, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Comunicare in maniera efficace sul luogo di lavoro	<i>Dimostra di saper gestire una comunicazione in modo chiaro e ben organizzato in termini di argomento, finalità e pubblico. Dimostra di saper lavorare in maniera collaborativa con i membri del team e di saperli guidare in modo professionale, anche mediante una comunicazione efficace</i>					
LO 2	Usare abilità interpersonali	<i>Il partecipante</i>					



		<i>sarà in grado di dimostrare in ogni momento, a seconda delle circostanze, di saper gestire i problemi relazionali, mostrare empatia e fermezza nelle decisioni, nella scelta delle parole e dei comportamenti i quando interagisce con gli altri</i>					
LO 3	Parlare in pubblico	<i>Dimostra di saper preparare discorsi in base al pubblico, interagire con il pubblico mentre parla o fare una presentazione</i>					
LO 4	Usare le lingue straniere e la relativa terminologia inerente la propria attività professionale	<i>Dimostra di saper passare da una lingua all'altra in base all'interlocutor e (cliente o collega) e in base al tipo di conversazione (istruzioni ai cuochi, presentazione a un cliente o</i>					



		<i>a un pubblico più ampio)</i>					
		Giudizio finale					
Modulo 9 Rapporti con gli ospiti							
Risultati dell'apprendimento attesi		Indicatori di riferimento	Livelli dei risultati dell'apprendimento raggiunti				
			Scarso	Soddisfacente (superato)	Buono	Molto buono	Eccellente
			(scarsa conoscenza, mostra mancanza di abilità nello svolgere i compiti assegnati)	(conoscenze limitate, mostra sufficiente abilità nello svolgere i compiti assegnati; necessita di una guida e di istruzioni costanti)	(buon uso delle conoscenze, mostra buona abilità nello svolgere e portare a termine i compiti assegnati; segue le istruzioni)	(ottimo uso delle conoscenze rilevanti, mostra coerenza nel seguire le istruzioni e nello svolgere i compiti assegnati; sa lavorare in maniera indipendente)	(eccezionale uso della conoscenza, mostra un'eccellente abilità nel pianificare, eseguire e portare a termine i compiti assegnati; lavora in maniera indipendente e creativa)
LO 1	Fornire servizi di assistenza e ristorazione	<i>Dimostra di saper applicare i concetti autonomamente e in maniera dinamica, personalizzando il servizio per ciascun cliente, caratteristiche che gli/le permettono di</i>					



		<i>dare consigli ai collaboratori e gestire gli stessi</i>					
LO 2	Fornire servizio al tavolo	<i>Dimostra di saper eseguire il servizio al tavolo e al bar correttamente e in maniera indipendente, posizionare e rimuovere portate e bevande correttamente, caratteristiche che gli/le permettono di dare consigli ai collaboratori e gestire gli stessi</i>					
LO 3	Riconoscere i comportamenti dei clienti e gestire i feedback	<i>Dimostra di saper interpretare il linguaggio non verbale per poter servire al meglio i clienti, caratteristiche che gli/le permettono di dare consigli ai collaboratori e gestire gli stessi</i>					
LO 4	Servire cibi e bevande coerentemente con i requisiti e lo specifico contesto	<i>Dimostra di avere conoscenze e competenze avanzate per assistere</i>					



		<i>correttamente diversi tipi di clienti</i>					
		Giudizio finale					

Project Ref. No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***CULINART: Progettazione di una qualifica professionale comune (VET) in arti
culinarie e percorsi pilota per la formazione continua***

co-finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione europea.

Il sostegno della Commissione europea alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione del contenuto, che riflette esclusivamente il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.