

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"MICHELANGELO BUONARROTI"
FIUGGI (Fr)**

Scheda riassuntiva Esame di Qualifica
Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti
a.S. 2015/16

Alunno _____ Classe: _____

AMMISSIONE				Data:
Criteri	Percentuale	Punti	Punteggio assegnato	
Frequenza	20%	0 – 10		
Comportamento	20%	0– 10		
Rendimento	30%	0– 15		
Stage	30%	0- 15		
Ammissione / Non ammesso				
Totale Ammissione (da 30 a 50 punti)				
PROVA MULTIDISCIPLINARE				Data: 3 giugno 2015
Disciplina	Risposta aperta (0 – 2 punti)	Risposte multiple (0 – 3 punti)	Punteggio assegnato	
Lab. Cucina				
Sc. Alimenti				
Francese				
Totale Prova Multidisciplinare (max 15 punti)				
PROVA PROFESSIONALE				Data:
Indicatori	Punti	Punteggio assegnato		
Degustazione	0 – 5			
Difficoltà di esecuzione	0 – 5			
Presentazione del piatto	0 – 5			
Mise en place	0 – 5			
Esatte tecniche di esecuzione	0 - 5			
Totale Prova Professionale (max 25 punti)				
COLLOQUIO				Data:
Indicatori	Punti	Punteggio assegnato		
Elaborato	0 - 3			
Capacità di interazione	0 – 4			
Alternanza	0 - 3			
Totale Colloquio (max 10 punti)				
Ev. Bonus (max 5 punti)				
Qualificato / Non qualificato				
VOTO QUALIFICA				

Data Scrutinio: _____

La Commissione: _____

Il Presidente

