



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Di Poppa-Rozzi" - TERAMO**



esami di qualifica anno scolastico 2014/2015

**Operatore DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI**

**Scheda di Ammissione**

Alunn\_\_

classe

<b>COMPETENZE</b>	<b>Punteggio (da 1 a 10)</b>
Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita	_____
Competenze linguistico comunicative, previste per il livello "A2" dal quadro comune di riferimento per le lingue (QCER 2001)	_____
Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	_____
Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri	_____
Operare in sicurezza nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni a rischio per sé, per altri e per l'ambiente	_____
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal profilo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	_____
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	_____
Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	_____



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Di Poppa-Rozzi" - TERAMO**



Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

\_\_\_\_\_

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

\_\_\_\_\_

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentare in conformità alle norme igienico-sanitarie

\_\_\_\_\_

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

\_\_\_\_\_

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

\_\_\_\_\_

**tabella di calcolo credito formativo**

livello di competenze	media	credito
BASE	$M=6$	15
INTERMEDIO	$6 < M \leq 8$	16/22
AVANZATO	$8 < M \leq 10$	23/30

**CREDITO ATTRIBUITO**

\_\_\_\_\_/30

li \_\_\_\_\_

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
(Prof.ssa Caterina Provviero)