



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 SERVIZI SALA E BAR

Scheda di Ammissione

Alunn__

classe

COMPETENZE	Punteggio (da 1 a 10)
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	_____
Predisporre le comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto	_____
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	_____
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	_____
PROFILO COMPLESSIVO	_____

tabella di calcolo credito formativo		
livello di competenze	media	credito
BASE	M=6	15
INTERMEDIO	6<M≤8	16/22
AVANZATO	8<M≤10	23/30

CREDITO ATTRIBUITO

_____/30

li _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 (Prof.ssa Caterina Provvissiero)