



C.F. – P.I 03398080121
 via Brambilla,15 - 21100 Varese
 tel. 0332-286367/238004
 segreteria@istitutodefilippi.it
 convegni@defilippivarese.it



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO (IPSEO)
 VARH01500A PARITARIO

SALE CONVEGNI E SERVIZI DI RISTORAZIONE
 www.istitutodefilippi.it

SCHEDA DI VALUTAZIONE PERIODO DI ALTERNANZA

SETTORE SALA BAR M5 IO 03 BIS

ALUNNO/A
AZIENDA
TIPOLOGIA DELL'AZIENDA: <input type="checkbox"/> Ristorante <input type="checkbox"/> Albergo/ Ristorante <input type="checkbox"/> Pasticceria <input type="checkbox"/> Bar
PERIODO DAL AL

N.B. Segnare con una crocetta la valutazione assegnata. Annullare le voci non prese in considerazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE		NON RAGGIUNTO	DI BASE	SICURO	COMPLETO
1)	E' disponibile all'apprendimento (ascolto delle direttive, dei consigli, delle correzioni)				
2)	Applica le norme di sicurezza sul lavoro				
3)	Applica le norme igienico-sanitarie (pulizia durante e dopo le esecuzioni) – cura della divisa				
4)	Cura dell'igiene personale				
5)	Si integra nel nuovo ambiente con spirito di collaborazione				
6)	E' autonomo nell'esecuzione dei compiti del commis				
7)	E' in possesso delle tecniche professionali				
8)	Riconosce le attrezzature presenti in sala-bar				
9)	Conosce la terminologia tecnica di base				
10)	Si concentra nell' esecuzione dei compiti				
11)	Comprende le indicazioni di lavoro				
12)	Si impegna e mostra serietà nelle attività				
13)	Comunica con lo staff, il tutor aziendale e il cliente				
14)	E' predisposto al proprio ruolo e all'ambiente professionale				
15)	Rispetta gli orari				
VALUTAZIONE COMPLESSIVA (da compilare a cura della <u>SCUOLA</u>) (*rif. Tabella sul retro)					

Eventuali osservazioni e suggerimenti

TIMBRO E FIRMA AZIENDA

GIUDIZIO	VALUTAZIONE
Non raggiunto	4
Di base	6
Sicuro	8
Completo	10

PARZIALI	VALUTAZIONE	N. VALUTAZIONI	VALUTAZIONE * N.VALUTAZIONI
	4		
	6		
	8		
	10		
TOTALE		/15