**VALUTAZIONE PROVA**

**UF 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indirizzo Professionale:** |  **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE****ADDETTO PREPARAZIONE PASTI** |
| **Cognome Nome** |  |
| **classe** | 3^ cuc. IeFP | **data** | 30 novembre e 4 dicembre 2015 |
| **Punti Totali** |  |

**La prova si articola in due momenti uno pratico ed uno teorico.**

**Prova pratica –laboratorio:Elaborazione di un menu**

**Prova teorica –aula:**

Gli studenti dell’Ipssar A. Mantegna propongono il 30 novembre 2015 al Vittoriale degli italiani di Gardone Riviera una convetion avente come tema” la ristorazione di fine 800’ inizi 900’ in Italia. Si richiede la preparazione di un catering, una relazione sugli stili alimentari dell’epoca e risolvere le problematiche inerenti al noleggio dei macchinari necessari per la preparazione del catering.

|  |  |
| --- | --- |
| ITALIANO- | AL. 1 |
| STORIA | Al 2 |
| MATEMATICA | AL. 3 |
| INGLESE | AL. 4 |
| FRANCESE | AL. 5 |
| ALIMENTAZIONE | AL. 6 |
| PROVA PRATICA | AL .7 |

**Criteri di misurazione per l’attribuzione del punteggio**

* I punti stabiliti non saranno attribuiti in caso di risposta errata, non data, lasciata in matita, corretta in biro.
* L’elaborato che recasse segni di contraffazione per uso di correttori (scolorina o bianchetti) sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto e sul foglio della prova sarà trascritta la motivazione che ne ha provocato il provvedimento.
* Agli alunni che per qualsiasi ragione fossero sorpresi a comunicare fra loro o a consultare altre fonti, sarà immediatamente ritirato il foglio della prova che sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto e sul foglio stesso sarà trascritta la motivazione che ne ha provocato il provvedimento.
* L’elaborato consegnato “in bianco”, ossia non svolto, perché l’alunno si rifiuta di eseguire il lavoro, sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto;l’alunno, inoltre, sarà oggetto di nota disciplinare sul registro di classe.
* Per lo svolgimento della prova è concesso il tempo
* Non è consentito uscire dall’aula per recarsi ai servizi igienici se non per casi del tutto eccezionali.
* Fornite le eventuali delucidazioni preliminari, non è consentito chiedere agli insegnanti in assistenza altre spiegazioni.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PUNTI** | **VOTO** | **ESITO** | **ABILITÁ** | **LIVELLO** | **CODIFICA DELLE VOCI INERENTI GLI ESITI** |
| **0** | **1** | **MANCANTE** | **NON CERTIFICATA** | **NON RAGGIUNTO** | **PROVA NON REALIZZATA** |
| **1-29** | **2** | **CARENTE** | **PROVA PARZIALE** |
| **30-39** | **3** | **SCARSO** |
| **40-49** | **4** | **LACUNOSO** |
| **50-59** | **5** | **INSUFFICIENTE** |
| **60-69** | **6** | **SUFFICIENTE** | **SUFFICIENTE** | **BASE** | **PR0VA SUFFICIENTEMENTE CORRETTA** |
| **70-79** | **7** | **BUONO** | **BUONA** | **INTERMEDIO** | **PROVA CORRETTA** |
| **80-89** | **8** | **DISTINTO** |
| **90-95** | **9** | **OTTIMO** | **OTTIMA** | **AVANZATO** | **PROVA COMPLETA E ARTICOLATA** |
| **96-100** | **10** | **ECCELLENTE** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Griglia valutativa** | Classe 2 | **Cognome nome**  |  |  |
| **Area professionale**  | UF 1  | **Abilità** | Punti | Punteggio ottenuto |
| Cucina |   | **2.**1.1Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività2.1.2Applicare semplici criteri di organizzazione del lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell’ambiente2.2.2Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature e macchine2.4.1 applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro2.5.1 adottare tecniche di trattamento e di conservazione2.7.1 utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi2.7.4 applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati | 50 |  |
| Alimentazione |  | 2.6.1. Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria2.6.3. Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime della panificazione e pasticceria2.7.3. Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti panarie e dolciari | 10 |  |
| **Area linguistica**  |  |  |  |  |
| Italiano  |  | 1. 1.1. Comprendere testi di diversa tipologia e complessità 1.1.2Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità | 10 |  |
| Inglese |  | 1.2.1Comprenderei punti principali di messaggi e annunci (listening / reading) | 10 |  |
| Francese |  | 1.2.1 Comprenderei punti principali di messaggi e annunci | 5 |  |
| **Area storico socio economica** |  |  |  |  |
| Storia |  | 1.4.1ndividuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell’evoluzione del settore | 5 |  |
| **Area matematico scientifico tecnologico**  |  |  |  |  |
| Matematica  |  | **1.3.1**  Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto**1.3.6** Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici | 10 |  |
| **Totale punteggio ottenuto** |  |  |
| **LIVELLO RAGGIUNTO**  |  |