



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Esperienze di alternanza scuola-lavoro

CERTIFICAZIONE DEL PERCORSO E DELLE COMPETENZE

Cognome e nome		Luogo e data di nascita						
ENOGASTRONOMIA Indirizzo		Settore Sala e vendita						
1° annualità								
Azienda ospitante	Periodo (dal...al...)	N° ore	Tutor aziendale					
2° annualità								
Azienda ospitante	Periodo (dal...al...)	N° ore	Tutor aziendale					
3° annualità								
Azienda ospitante	Periodo(dal...al...)	N° ore	Tutor aziendale					
			Livello *					
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI			A	B	C	D	E	F
1 Conosce e rispetta la normativa vigente nel campo della sicurezza								
2 Conosce e rispetta la normativa vigente nel campo della protezione dell'ambiente								
3 Conosce e effettua i diversi tipi di servizio								
4 Conosce i piatti del menu e è in grado di fornire informazioni sugli stessi								
5 Conosce i vini presenti nella carta e è in grado di fornire informazioni sugli stessi								
COMPETENZE SOCIALI								
1 Collabora in maniera efficiente con gli altri								
2 Comunica efficacemente e in modo corretto nelle varie situazioni di lavoro								
3								
COMPETENZE ORGANIZZATIVE E OPERATIVE								
1 Porta a termine i compiti assegnati								
2 Rispetta i tempi di esecuzione dei compiti								
3 Ricerca le informazioni che gli sono utili per un determinato compito/lavoro								
4 Rispetta le regole e i ruoli in ambito lavorativo								
5 Agisce con spirito di iniziativa								
COMPETENZE LINGUISTICHE								
1 Padroneggia gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa								
2 Si esprime in maniera efficace in lingua straniera								
3 Utilizza un linguaggio tecnico appropriato al contesto operativo								

*legenda : **A** Ottimo; **B** Buono; **C** Discreto; **D** Sufficiente; **E** Mediocre **F** Insufficiente