

Serie 2021.00

Conoscenze professionali

Foglio per le note finali (scritto e orale)

Procedura di qualificazione

Addetta di cucina CFP

Addetto di cucina CFP

Cognome

Nome

Numero candidata / candidato

Data

Esercizi, tempi indicativi e punteggi per ogni posizione di valutazione

	Posizione Conoscenze aziendali 1.1		Posizione Calcolo professionale 1.2		Posizione Alimentazione 2.1		Posizione Conoscenza dei menu 2.2	
	Pt. max.	Pt. eff.	Pt. max.	Pt. eff.	Pt. max.	Pt. eff.	Pt. max.	Pt. eff.
Esame parte 1:	10		8		6		6	
Esame parte 2:	15		9		4		5	
Esame parte 3:	10		9		4		2	
Totale:	35		26		14		13	
	Nota di posizione 1.1		Nota di posizione 1.2		Nota di posizione 2.1		Nota di posizione 2.2	
	Nota:		Nota:		Nota:		Nota:	

Punti posizione 1.1	Nota
33,5 a 35,0	6,0
30,0 a 33,0	5,5
26,5 a 29,5	5,0
23,0 a 26,0	4,5
19,5 a 22,5	4,0
16,0 a 19,0	3,5
12,5 a 15,5	3,0
9,0 a 12,0	2,5
5,5 a 8,5	2,0
2,0 a 5,0	1,5
0,0 a 1,5	1,0

Punti posizione 1.2	Nota
25,0 a 26,0	6,0
22,5 a 24,5	5,5
19,5 a 22,0	5,0
17,0 a 19,0	4,5
14,5 a 16,5	4,0
12,0 a 14,0	3,5
9,5 a 11,5	3,0
6,5 a 9,0	2,5
4,0 a 6,0	2,0
1,5 a 3,5	1,5
0,0 a 1,0	1,0

Punti posizione 2.1	Nota
13,5 a 14,0	6,0
12,0 a 13,0	5,5
10,5 a 11,5	5,0
9,5 a 10,0	4,5
8,0 a 9,0	4,0
6,5 a 7,5	3,5
5,0 a 6,0	3,0
3,5 a 4,5	2,5
2,5 a 3,0	2,0
1,0 a 2,0	1,5
0,0 a 0,5	1,0

Punti posizione 2.2	Nota
12,5 a 13,0	6,0
11,5 a 12,0	5,5
10,0 a 11,0	5,0
9,0 a 9,5	4,5
7,5 a 8,5	4,0
6,0 a 7,0	3,5
5,0 a 5,5	3,0
3,5 a 4,5	2,5
2,0 a 3,0	2,0
1,0 a 1,5	1,5
0,0 a 0,5	1,0

Posizione <i>Conoscenze aziendali 1.1</i>	∅	=	∅	=
Posizione <i>Calcolo professionale 1.2</i>	∅	=		
Posizione <i>Alimentazione 2.1</i>	∅	=		
Posizione <i>Conoscenza dei menu 2.2</i>	∅	=	∅	=
Posizione <i>Conoscenza della cucina 3.1</i>	∅	=		
Posizione <i>Conoscenza delle derrate alimentari 3.2</i>	∅	=		

Nota finale di conoscenze professionali: (arrotondare a un decimale!)

Firma delle perite / dei periti d'esame:

Luogo e data:

.....