

4° semestre – competenze prestabilite

Competenze prestabilite

	Obiettivo di valutazione	Criteri parziali	Concretizzazione specifica dell'azienda	Nota parziale	Giustificazione della nota
Competenza professionale	1.3.2 Ripartizione dei compiti nel team di lavoro Nell'ambito del proprio campo di competenza, le impiegate/gli impiegati di gastronomia standardizzata assegnano ai collaboratori del proprio team compiti corrispondenti alle loro capacità e possibilità e al loro grado di autonomia. (C5)	Nel contesto aziendale l'organizzazione di un team (turno) di lavoro viene attuata in modo autonomo per quanto concerne l'assegnazione dei compiti ai collaboratori.			
		Le possibilità dei collaboratori coinvolti sono valutate correttamente.			
		Il risultato dell'attuazione viene redatto sotto forma di riflessione scritta.			
Competenza professionale	3.2.4 Vendite supplementari Le impiegate/gli impiegati di gastronomia standardizzata propongono le forme di vendita supplementare che hanno sviluppato e le presentano in modo convincente. (C3)	La definizione di «vendite supplementari» e le misure corrispondenti sono conosciute.			
Competenza professionale	3.2.5 Cura degli spazi destinati agli ospiti e assistenza degli ospiti Le impiegate/gli impiegati di gastronomia standardizzata assicurano la disponibilità e l'ordine del settore della ristorazione in funzione degli ospiti e dell'azienda, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> • impiego dell'infrastruttura • disponibilità degli utensili • assistenza cortese degli ospiti nella sala (C5)	Le misure volte a garantire la pulizia, l'igiene, lo stato, l'ecologia e l'integrità dell'infrastruttura sono conosciute.			
		Per garantire la disponibilità e la completezza di utensili e materiali viene allestito un piano corrispondente.			
		Viene fornita la giustificazione per cui ogni collaboratore è ritenuto anche un padrone di casa (ospitante).			
		L'importanza e le attività dei padroni di casa (ospitanti) sono conosciute.			
Competenza professionale	4.6.1 Misure Le impiegate/gli impiegati di gastronomia standardizzata attuano secondo direttive le misure per il mantenimento del valore di impianti, apparecchi e macchine nel proprio campo di lavoro. (C3)	Apparecchiature e macchine sono gestite e manipolate con cura e secondo le direttive emanate dall'azienda.			

B) Competenze pratiche professionali (CPP) – esempio di semestre

Competenze libere

	Obiettivo di valutazione Per selezionare le competenze, vogliate cliccare nel campo vuoto.	Criteri parziali	Concretizzazione specificata dell'azienda	Nota parziale	Giustificazione della nota
Competenza metodologica					
Competenza sociale/personale					
Competenza sociale/personale					

c) Osservazioni / rapporto di formazione

1. Valutazione della formazione da parte della persona in formazione

1.1 Formazione erogata dall'azienda formatrice

	molto buona	buona	sufficiente	insufficiente
Competenze professionali	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Competenze metodologiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Clima all'interno dell'azienda	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sostegno della persona in formazione	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Motivazioni e osservazioni:

1.2 Sostegno e consulenza da parte del formatore

	molto buona	buona	sufficiente	insufficiente
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Motivazioni e osservazioni:

2. Bilancio degli obiettivi da raggiungere entro la fine del semestre scorso

Confronta con punto 3 del rapporto di formazione precedente

	superati	raggiunti	parzialmente raggiunti	non raggiunti
Obiettivi della formazione in azienda	●	●	●	●
Obiettivi della formazione scolastica	●	●	●	●
Obiettivi della formazione dei corsi interaziendali	●	●	●	●
Competenze professionali	●	●	●	●
Competenze metodologiche	●	●	●	●
Competenze sociali	●	●	●	●
Competenze personali	●	●	●	●

Motivazioni e provvedimenti:

3. Obiettivi per il prossimo semestre

Obiettivi della formazione in azienda

Obiettivi della formazione scolastica

Obiettivi della formazione dei corsi interaziendali

Competenze professionali

Competenze metodologiche

Competenze sociali

Competenze personali

D) Valutazione

Valutazione

Nota parziale 1 Competenza professionale (nota intera o al mezzo punto)			
Nota parziale 2 Competenza professionale (nota intera o al mezzo punto)			
Nota parziale 3 Competenza professionale (nota intera o al mezzo punto)			
Nota parziale 4 Competenza professionale (nota intera o al mezzo punto)			
Nota parziale 5 Competenza metodologica (nota intera o al mezzo punto)			
Nota parziale 6 Competenza sociale e personale (nota intera o al mezzo punto)			
Nota parziale 7 Competenza sociale e personale (nota intera o al mezzo punto)			
Somma di tutte le note parziali		: 7	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

Nota finale (arrotondata al
punto intero o al mezzo punto)

E) Firme

Le competenze professionali pratiche in A e B sono state discusse congiuntamente il

Firma della formatrice/formatore professionale responsabile:

Firma della persona in formazione:

.....

Le osservazioni/i nuovi accordi sugli obiettivi (C) per il semestre successivo sono state concordate e discusse il

Firma della formatrice/formatore professionale responsabile:

Firma della persona in formazione:

.....

Visto della/del rappresentante legale:

Data:

Firma:

Tutti i moduli (A–E) compilati completamente e firmati devono essere inviati entro il 28 febbraio risp. entro il 31 agosto a:

Hotel & Gastro *formation* Svizzera
Sviluppo professionale
Eichstrasse 20
CH-6353 Weggis

Le note per la formazione in azienda fanno parte della procedura di qualificazione e, con la scuola professionale, formano la nota dei luoghi di formazione. Per questo motivo l'inoltro di tutti i documenti secondo la scadenza stabilita è indispensabile.