

Serie 2021.0H

Conoscenze professionali

Foglio per le note finali

Procedura di qualificazione

Impiegata/o di gastronomia
standardizzata AFC

Cognome:

Nome:

Numero candidata / candidato:

Data:

	CCO 1 <i>Pianificare e organizzare processi</i> Conta 2 volte		CCO 2 <i>Approvvigionare e preparare prodotti</i> Conta una sola volta		CCO 3 <i>Presentare e vendere prodotti, consigliare ospiti</i> Conta 2 volte		CCO 4 <i>Garantire sostenibilità e sicurezza</i> Conta una sola volta		CCO 5 <i>Applicare la lingua inglese</i> Conta una sola volta Scritto = 3 x Orale = 1 x	
	Pt. max.	Pt. eff.	Pt. max.	Pt. eff.	Pt. max.	Pt. eff.	Pt. max.	Pt. eff.	Nota ottenuta	
Esame parte 1:	24		17		16		9		Scritto 1	
Esame parte 2:	25		10		18		11		Scritto 2	
Esame parte 3:	33		13		7		16		Scritto 3	
Totale:	82		40		41		36		Orale 1	
	Conta 2 volte Nota:		Conta una sola volta Nota:		Conta 2 volte Nota:		Conta una sola volta Nota:		(3xS) + (1xO) = Totale CCO 5	

CCO 1	Nota
78,0 a 82,0	6,0
70,0 a 77,5	5,5
61,5 a 69,5	5,0
53,5 a 61,0	4,5
45,5 a 53,0	4,0
37,0 a 45,0	3,5
29,0 a 36,5	3,0
20,5 a 28,5	2,5
12,5 a 20,0	2,0
4,5 a 12,0	1,5
0,0 a 4,0	1,0

CCO 2	Nota
38,0 a 40,0	6,0
34,0 a 37,5	5,5
30,0 a 33,5	5,0
26,0 a 29,5	4,5
22,0 a 25,5	4,0
18,0 a 21,5	3,5
14,0 a 17,5	3,0
10,0 a 13,5	2,5
6,0 a 9,5	2,0
2,0 a 5,5	1,5
0,0 a 1,5	1,0

CCO 3	Nota
39,0 a 41,0	6,0
35,0 a 38,5	5,5
31,0 a 34,5	5,0
27,0 a 30,5	4,5
23,0 a 26,5	4,0
18,5 a 22,5	3,5
14,5 a 18,0	3,0
10,5 a 14,0	2,5
6,5 a 10,0	2,0
2,5 a 6,0	1,5
0,0 a 2,0	1,0

CCO 4	Nota
34,5 a 36,0	6,0
31,0 a 34,0	5,5
27,0 a 30,5	5,0
23,5 a 26,5	4,5
20,0 a 23,0	4,0
16,5 a 19,5	3,5
13,0 a 16,0	3,0
9,0 a 12,5	2,5
5,5 a 8,5	2,0
2,0 a 5,0	1,5
0,0 a 1,5	1,0

Nota finale CCO 5	
Totale CCO 5 : 4 =	
..... : 4 =	

CCO 1 : (Pos. 1)

CCO 1 : (Pos. 1)

CCO 2 : (Pos. 2)

CCO 3 : (Pos. 3)

CCO 3 : (Pos. 3)

CCO 4 : (Pos. 4)

CCO 5 : (Pos. 5)

**Nota finale di
conoscenze
professionali:**

Totale: : 7 = = (arrotondare a una decimale!)

Firma delle perite / dei periti d'esame: