

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA PRATICA B20

Competenza	Abilità	MULTIPLI DI 0,5	VOTO
Individuazione/ideazione di una preparazione adeguata al tema estratto	Realizza una preparazione pertinente alla traccia sorteggiata	0 - 10	0 - 10
Predisposizione di una scheda lavoro relativa al tema estratto	Descrive correttamente la preparazione	0 - 2	0 - 10
	Dosa il materiale necessario e coerente per 2 porzioni	0 - 5	
	Descrive sintetizzando le fasi principali della realizzazione/produzione	0 - 3	
Pianificazione e organizzazione del lavoro in riferimento al tema estratto	Predisporre il materiale necessario e le attrezzature adeguate	0 - 4	0 - 10
	Rispetta le tempistiche date	0 - 6	
Rispetto delle norme e protocolli di buona prassi igienica e produzione - HACCP	Cura l'igiene personale	0 - 6	0 - 30
	Cura l'igiene ed effettua correttamente la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.	0 - 6	
	Cura l'igiene nella predisposizione degli alimenti	0 - 6	
	Pone attenzione alle contaminazioni crociate	0 - 6	
	Effettua la cottura delle preparazioni eseguendo il monitoraggio	0 - 6	
Individuazione e applicazione delle corrette tecniche di taglio, lavorazione e cottura adeguate alla preparazione realizzata	Adotta le giuste tecniche di taglio	0 - 10	0 - 30
	Adotta le giuste tecniche di lavorazione/manipolazione	0 - 10	
	Adotta le giuste tecniche di cottura	0 - 10	
Servizio e presentazione della preparazione	Dosa correttamente la porzionatura e presentazione del piatto	0 - 2	0 - 10
	Cura in modo originale l'aspetto estetico	0 - 5	
	Sa equilibrare e assemblare gli ingredienti	0 - 3	
VALUTAZIONE IN CENTESIMI			0 - 100
CONVERSIONE IN DECIMI			0 - 10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA B20

PRIMA PARTE – SEI QUESITI A RISPOSTA APERTA

Domanda 1	Completezza e correttezza dei contenuti	2,0	
	Capacità di sintesi /originalità	1,5	
	Uso del linguaggio tecnico specifico	2,0	
Domanda 2	Completezza e correttezza dei contenuti	2,0	
	Capacità di sintesi/originalità	1,5	
	Uso del linguaggio tecnico specifico	2,0	
Domanda 3	Completezza e correttezza dei contenuti	2,0	
	Capacità di sintesi/originalità	1,5	
	Uso del linguaggio tecnico specifico	2,0	
Domanda 4	Completezza e correttezza dei contenuti	2,0	
	Capacità di sintesi/originalità	1,5	
	Uso del linguaggio tecnico specifico	2,0	
Domanda 5	Completezza e correttezza dei contenuti	2,0	
	Capacità di sintesi/originalità	1,5	
	Uso del linguaggio tecnico specifico	2,0	
Domanda 6	Completezza e correttezza dei contenuti	2,0	
	Capacità di sintesi/originalità	1,5	
	Uso del linguaggio tecnico specifico	2,0	
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO= 33		Coef. Molt 3/4	

SECONDA PARTE – DUE QUESITI ARTICOLATA A CINQUE DOMANDE A RISPOSTA CHIUSA

Quesiti	Domande	Punteggio Massimo	Punteggio Attribuito
Quesito 1	Domanda 1	0,7	
	Domanda 2	0,7	
	Domanda 3	0,7	
	Domanda 4	0,7	
	Domanda 5	0,7	
Quesito 2	Domanda 1	0,7	
	Domanda 2	0,7	
	Domanda 3	0,7	
	Domanda 4	0,7	
	Domanda 5	0,7	
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO= 7		Coef. Molt 3/4	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA PRIMA PROVA

PUNTEGGIO PRIMA PARTE	PUNTEGGIO SECONDA PARTE	TOTALE PUNTEGGIO PROVA SCRITTA	MEDIA ARITMETICA
/ 33	/ 07	/ 40	/ 20

