**RELAZIONE DEL TUTOR AZIENDALE CON CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO – CLASSE 3^ – 4^ – 5^**

Soggetto Ospitante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tutor aziendale: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

L’allievo/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ della classe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ha partecipato presso la nostra azienda ad attività di stage della durata di ore/giorni come da foglio firme di presenza allegato.

Rispetto all’orario di lavoro

* + Sempre puntuale
	+ È quasi sempre puntuale
	+ Non è puntuale

Rispetto alle scadenze di lavoro

* + È tempestivo/a
	+ Deve essere sollecitato/a
	+ È apatico

Capacità di lavoro di gruppo

* + Partecipa attivamente
	+ Ha bisogno di essere coinvolto/a
	+ Ha difficoltà di inserimento

Capacità di interagire con il lavoro degli altri

* + È propositivo/a e sa accogliere suggerimenti
	+ Ha difficoltà ad instaurare rapporti di lavoro
	+ È poco disponibile

Capacità manuali e uso delle attrezzature

* + Esitante
	+ Sicuro
	+ Maneggia con destrezza

Gestione di rapporti interpersonali

* + Sa intrattenere buoni rapporti a diversi livelli
	+ Si dimostra disponibile se coinvolto/a
	+ Ha difficoltà di rapporto

Sensibilità commerciale

* + Poco sviluppata
	+ Sviluppata
	+ Ben evidente

Osservazioni

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**

*La valutazione deve tenere conto dei singoli indicatori:*

***0*** *- Livello di competenza raggiunto: Non valutabile*

***1*** *- Livello di competenza raggiunto:Base*

***3*** *- Livello di competenza raggiunto: Intermedio*

***5*** *- Livello di competenza raggiunto: Avanzato*

|  |
| --- |
| **SETTORE ENOGASTRONOMICO-PASTICCIERIA** |
| 1. | Sceglie e dosa in modo adeguato gli ingredienti per la preparazione degli impasti e delle creme e delle decorazione dei dolci | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 2. | Conosce i giusti tempi di preparazione cottura e consegna | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 3. | Impiatta con cura | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 4. | Applica le corrette norme igieniche. | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 5. | Riferisce adeguatamente le attività svolte | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 6 | È in grado di sostenere brevi conversazioni in lingua straniera | 0 | 1 | 3 | 5 |

Note eventuali:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Il Tutor Aziendale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_