**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: Avanzat*

|  |
| --- |
| **SETTORE ENOGASTRONOMICO-SALA E VENDITA** |
| 1. | Riceve i clienti con modalità comunicative adeguate | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 2. | Sa utilizzare le attrezzature relative alla caffetteria | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 3. | Presenta e consiglia al cliente le portate anche in lingua straniera | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 4. | Si congeda dal cliente rispettando le regole di etica professionale. | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 5  | Gestisce i reclami adeguatamente. | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 6. | Rispetta le norme igieniche | 0 | 1 | 3 | 5 |
| 7 | È in grado di sostenere brevi conversazioni  in lingua straniera | 0 | 1 | 3 | 5 |

Note eventuali:

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

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