



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
" IPPOLITO CAVALCANTI "

Sede legale: Via Giovenale, 2/Bis - 80123 NAPOLI ☎ 081/7147630 Fax 081/19570734
Sede amm.va: Via Taverna del Ferro, 80146 San Giovanni a Teduccio - NAPOLI
☎ 081/5592588 Fax 081/5597568 C.F.80031440631 C.M.NARH01000V
Posta elettronica: NARH01000V@ISTRUZIONE.IT
Posta elettronica certificata: NARH01000V@PEC.ISTRUZIONE.IT



SCHEDA DI VALUTAZIONE STUDENTE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO-tutor aziendale

Anno scolastico		Azienda	
Studente		Sede	
Classe		Tutor aziendale	

Alternanza scuola lavoro: dal _____ al _____ N.ore _____

Rubrica delle competenze

Livelli: 4=ottimo, 3=Buono, 2=Sufficiente, 1=Insufficiente

Punteggi: 4=20 punti – 3=15 punti – 2=10 punti – 1=5 punti

COMPITI DI REALTA'		Enogastronomo-settore cucina		
FOCUS	LIVELLO (a cura dell'azienda)	Descrittori	Punteggi (a cura del tutor scolastico)	Competenze
Applicazione, interesse, partecipazione	4	Esprime una buona propositività		Sviluppare interesse all'esperienza lavorativa
	3	Tende ad essere propositivo		Dedicare all'attività proposta impegno adeguato
	2	Accetta di buon grado le proposte di attività		Partecipare al progetto formativo in modo propositivo
	1	Dimostra scarso interesse, è poco partecipativo e sovente disattento		
Relazione e collaborazione	4	Manifesta una elevata disponibilità e capacità a collaborare		Stabilire relazioni con i colleghi nel proprio ambiente di lavoro
	3	E' disponibile a collaborare con le figure di riferimento e colleghi		Collaborare al progetto formativo e alle attività proposte
	2	Manifesta una discreta disponibilità all'interazione		
	1	Fatica a instaurare relazioni all'interno del gruppo di lavoro.		
Frequenza e puntualità	4	Non fa registrare assenze e ritardi significativi		Partecipare in modo costante alle attività formative proposte
	3	Fa registrare poche assenze e ritardi non significativi		Rispettare con puntualità l'orario previsto dalle attività
	2	Fa registrare ritardi e assenze, ma in misura ancora accettabile		
	1	Fa registrare parecchie assenze e ritardi frequenti		

Autonomia nello svolgimento delle mansioni assegnate	4	E' completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove		Imparare ad imparare
	3	E' completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni		
	2	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e qualche volta abbisogna di spiegazioni integrative e di guida		
	1	Non è autonomo nello svolgimento del compito, richiede spiegazioni e guida costanti		
Qualità dell'operato in relazione al progetto formativo	4	Fa un ottimo ricorso alle conoscenze acquisite e le attiva in competenze nelle prassi di lavoro		Attivare competenze tecnico professionali
	3	Ricorre alle conoscenze acquisite e riesce a tradurle sovente in competenze		
	2	Riconosce nelle prassi di lavoro richiami e riferimenti a conoscenze acquisite e, se guidato, le traduce in competenze		
	1	Non collega adeguatamente le conoscenze acquisite alle competenze richieste dalle prassi di lavoro		

Data _____

Votazione _____/100

Timbro e firma tutor aziendale _____