



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912
☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202
E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it
Sito web: www.iisgapischeddabosa.edu.it



Registro attività

PCTO

Classe:

Azienda:

Periodo:

dal _____ al _____

ANNO SCOLASTICO

2021/22



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912

☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202

E Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.iisgapischeddabosa.edu.it



Registro PCTO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

<i>ALUNNO</i>	
<i>CLASSE/SEZIONE</i>	
<i>AZIENDA OSPITANTE:</i>	
<i>PERIODO</i>	<i>DAL</i> _____ <i>AL</i> _____
<i>N. ORE SVOLTE</i>	
<i>TUTOR AZIENDALE</i>	

CALENDARIO DEI GIORNI DI PCTO

<i>Giorno</i>	<i>Orario</i>	<i>Descrizione attività</i>	<i>Firma allievo</i>	<i>Firma tutor</i>

<i>Giorno</i>	<i>Orario</i>	<i>Descrizione attività</i>	<i>Firma allievo</i>	<i>Firma tutor</i>

--	--	--	--	--

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELLO STAGE

Legenda:

- 1. Scarso
- 2. Mediocre
- 3. sufficiente
- 4. buono
- 5. ottimo

<i>Attitudini comportamentali e relazionali</i>	1	2	3	4	5
<i>Puntualità</i>					
<i>Operosità/senso di responsabilità</i>					
<i>Senso pratico</i>					
<i>Socievolezza/relazioni con colleghi e superiori</i>					
<i>Capacità di lavorare in gruppo</i>					

<i>Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento</i>					
<i>Motivazioni</i>					
<i>Attitudini organizzative e capacità professionali</i>	1	2	3	4	5
<i>Comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito</i>					
<i>Capacità di analisi e spirito critico</i>					
<i>Capacità di sintesi</i>					
<i>Capacità di decisione e spirito di iniziativa</i>					
<i>Interesse/curiosità per le attività svolte</i>					
<i>Disponibilità a modificare le proprie idee</i>					
<i>Autonomia nello svolgere i compiti assegnati</i>					

Competenze da acquisire: Cucina

Legenda:

A-Competenza pienamente raggiunta

B-Competenza parzialmente raggiunta

C-Competenza non raggiunta

N.P.-Competenza non presente

<i>N.</i>	<i>Competenze</i>	<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>N.P.</i>
1	<i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di prodotti enogastronomici.</i>				
2	<i>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</i>				
3	<i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>				

4	<i>Progettare un catalogo di menù, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.</i>				
5	<i>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</i>				
6	<i>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</i>				
<i><u>Problematiche inerenti al raggiungimento delle competenze</u></i>					
1	<i>Lo studente non è in possesso di conoscenze, competenze e abilità che avrebbe dovuto acquisire nel percorso di studi</i>				
2	<i>L'azienda non è in grado di sviluppare l'acquisizione delle competenze per mancanza di risorse umane e materiali.</i>				
3	<i>I tempi non sono coerenti con le richieste formative</i>				
4	<i>L'organizzazione e i rapporti scuola-azienda non sono in linea con il progetto</i>				
5	<i>La condotta dello studente non è in linea con il regolamento aziendale</i>				

Secondo Lei, quali elementi devono essere monitorati e valutati durante il percorso di PCTO?

Annotazioni varie

_____ il _____ 20__

Firma del tutor Aziendale
