



**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](mailto:oris00800b@istruzione.it)    [oris00800b@pec.istruzione.it](mailto:oris00800b@pec.istruzione.it)  
Sito web: [www.iisgapischeddabosa.edu.it](http://www.iisgapischeddabosa.edu.it)



*Registro attività  
PCTO*

*Indirizzo:  
Bar – sala e vendita*

*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](mailto:oris00800b@istruzione.it)      [oris00800b@pec.istruzione.it](mailto:oris00800b@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.iisgapischeddabosa.edu.it](http://www.iisgapischeddabosa.edu.it)



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

### CALENDARIO DEI GIORNI DI TIROCINIO/STAGE

Giorno	Orario	Descrizione attività	Firma allievo	Firma tutor

Giorno	Orario	Descrizione attività	Firma allievo	Firma tutor

--	--	--	--	--

Giorno	Orario	Descrizione attività	Firma allievo	Firma tutor

--	--	--	--	--

Giorno	Orario	Descrizione attività	Firma allievo	Firma tutor

--	--	--	--	--

### ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELLO STAGE

Attitudini comportamentali e relazionali	1 (scarso)	2 (mediocre)	3 (sufficiente)	4 (buono)	5 (ottimo)
Puntualità					
Operosità/senso di responsabilità					
Senso pratico					
Socievolezza/relazioni con colleghi e superiori					
Capacità di lavorare in gruppo					
Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento					
Motivazioni					
Attitudini organizzative e capacità professionali	1 (scarso)	2 (mediocre)	3 (sufficiente)	4 (buono)	5 (ottimo)
Comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito					
Capacità di analisi e spirito critico					
Capacità di sintesi					

Capacità di decisione e spirito di iniziativa					
Interesse/curiosità per le attività svolte					
Disponibilità a modificare le proprie idee					
Autonomia nello svolgere i compiti assegnati					

Competenze da acquisire:  
Sala e vendita

n.	Competenze	A (pienamente raggiunte)	B (parzialmente raggiunte)	C (non raggiunte)	N.P. (competenza non presente)
1	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi				
2	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino				
3	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.				
4	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.				
5	Progettare menù e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.				







---