



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "F. ALBERT"
Via Tesso, 7 - 10074 Tel. 0123/29191 – e-mail TOIS023008@istruzione.it

web: <http://www.istituto-albert.it>

C.F. 92028700018 LANZO TORINESE (TO)



PORTFOLIO delle COMPETENZE maturate durante l'esperienza di stage

Area dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Interagire in scambi dialogici, usando un lessico adeguato e funzioni comunicative appropriate, anche per esprimere il proprio punto di vista<input type="checkbox"/> Ampliare le conoscenze lessicali per poter approfondire aspetti relativi al proprio settore di indirizzo<input type="checkbox"/> Saper tener conto delle reazioni dei destinatari e della situazione comunicativa individuando le modalità comunicative più adeguate agli obiettivi proposti
Area di indirizzo	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;<input type="checkbox"/> svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;<input type="checkbox"/> contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;<input type="checkbox"/> applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;<input type="checkbox"/> intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo della qualità
Area di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Imparare ad imparare.<input type="checkbox"/> Sviluppare autonomia, spirito di iniziativa, creatività.<input type="checkbox"/> Sviluppare capacità di organizzare il proprio apprendimento e di valutarne le finalità.<input type="checkbox"/> Riconoscere ed analizzare i problemi e proporre ipotesi risolutive.<input type="checkbox"/> Muoversi con autonomia e responsabilità nel contesto di lavoro.<input type="checkbox"/> Rafforzare la motivazione allo studio.<input type="checkbox"/> Acquisire capacità di autovalutazione.

**COMPETENZE
SPECIFICHE nel settore
CUCINA**

- Identificare le materie prime del territorio dal punto di vista organolettico.
- Usare correttamente le attrezzature e l'utensileria.
- Usare la corretta terminologia di base.
- Essere in grado di eseguire le principali tecniche di cottura.
- Impostare un menù semplice tenendo conto della successione delle varie portate.
- Preparare alcune pietanze per soggetti con intolleranze alimentari.
- Preparare alcuni primi piatti del territorio dove si opera.
- Preparare i principali secondi piatti di pesce del territorio dove si opera.
- Preparare i principali secondi piatti di carne del territorio dove si opera.
- Preparare i principali dessert del territorio dove si opera.

Allievo _____ Data _____

Timbro e firma del tutor esterno