



Ministero dell' Istruzione,

dell' Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

COMMISSIONE GIUDICATRICE

Concorso Personale Docente

SESSIONE SUPPLITIVA

Classe di Concorso B020 – Laboratorio dei Servizi Enogastronomici, Settore cucina

GRIGLIA DI VALUTAZIONE B020 (PROVA PRATICA)

Rispetto ai criteri di valutazione della prova pratica la Commissione definisce la griglia di seguito riportata.

Data..... Candidato.....

RELAZIONE TECNICA

Indicatore	Livello di valore	Punteggio corrispondente	Punteggio attribuito
Descrizione del tema della prova estratta e originalità dei contenuti	Completa e corretta	1	
	Accettabile	0,5	
	Incomplete	0	
Tecniche di lavorazione e attrezzature utilizzate	Appropriate e complete	1	
	Accettabili	0,5	
	Non confacenti	0	
Uso di un linguaggio tecnico	Adeguito e approfondito	1	
	Accettabile	0,5	
	Non menzionato	0	
Principi nutrizionali del piatto	Esatto ed equilibrato	1	
	Poco equilibrato	0,5	
	Errato	0	
		Totale	

LA COMMISSIONE

Il Presidente _____

I Commissari _____



Ministero dell'Istruzione,

dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

COMMISSIONE GIUDICATRICE

Concorso Personale Docente

SESSIONE SUPPLITIVA

Classe di Concorso B020 – Laboratorio dei Servizi Enogastronomici, Settore cucina

GRIGLIA DI VALUTAZIONE B020 (PROVA PRATICA)

Rispetto ai criteri di valutazione della prova pratica la Commissione definisce la griglia di seguito riportata.

Data..... Candidato.....

PROVA PRATICA

Indicatore	Livello di valore	Punteggio corrispondente	Punteggio attribuito
Mice en place e Corretta Prassi Igienica <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione del lavoro; • HACCP (igiene personale, attrezzature, posto di lavoro, alimenti); 	Adeguato ed efficiente	1	
	Poco adeguato	0,5	
	Inadeguato	0	
Competenze tecnico - professionali <ul style="list-style-type: none"> • Uso delle tecnologie e complessità di esecuzione • Precisione sul lavoro e uso corretto delle attrezzature • Spreco dei prodotti utilizzati • Sicurezza nello svolgimento 	Appropriate e complete	2	
	Appropriate	1,5	
	Appropriate con imprecisioni	1	
	Poco appropriate	0,5	
	Molto carenti	0	
Presentazione del piatto <ul style="list-style-type: none"> • Equilibrio degli ingredienti utilizzati • Valenza alimentare • Preparazione e cottura salutare 	Eccellente	1	
	Sufficiente	0,5	
	Non appropriato	0	
Esame visivo, olfattivo e gustativo del piatto <ul style="list-style-type: none"> • Disposizione, aspetto estetico e originalità • Sensazioni olfattive • Gusto primario e secondario • Armonia dei sapori 	Eccellente	2	
	Buona	1,5	
	Sufficiente	1	
	Poco confacenti	0,5	
	Scadente	0	
		Totale	

LA COMMISSIONE

Il Presidente

I Commissari

Totale punteggio /10

La prova è ritenuta superata con voto \geq a 6/10



Ministero dell' Istruzione,



dell' Università e della Ricerca



Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

COMMISSIONE GIUDICATRICE

Concorso Personale Docente

SESSIONE SUPPLITIVA

Classe di Concorso B020 – Laboratorio dei Servizi Enogastronomici, Settore cucina

Data..... Candidato.....

PROVA SCRITTA

Criteria	Descrittori	Punti	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6
Pertinenza	Quesito non svolto	0						
	Scarsa aderenza alla traccia e trattazione frammentaria, minime conoscenze	0,5						
	Aderenze alla traccia generiche, nessun riferimento a teorie o fonti specialistiche	1						
	Buona aderenza alla traccia, buona conoscenza del quadro di riferimento	1,5						
	Piena aderenza alla traccia, ampia conoscenza del quadro di riferimento e contestualizzazione dell'argomento	2						
Completezza	Quesito non svolto	0						
	Trattazione lacunosa, esposizione elementare	0,5						
	Trattazione corretta e argomentata	1						
	Trattazione completa, ampia con riferimenti metodologici - didattici precisi	1,5						
Correttezza Linguistica	Quesito non svolto o lessico inadeguato con gravi e diffusi errori grammaticali e sintattici	0						
	Forma sostanzialmente corretta sul piano morfosintattico e lessico appropriato	0,5						
	Trattazione fluida, ben strutturata, ben argomentata, uso di lessico specialistico	1						
Originalità	Quesito non svolto o assenza di accenni originali	0						
	Accenni a spunti originali	0,5						
	Trattazione personale e contestualizzata con esempi didattici ed efficaci	1						
Totale punteggio quesiti risposte aperte								

Prova scritta in lingua straniera

Quesito1

Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Totale punteggio			

Quesito 2

Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Risposta non corretta	punti 0	Risposta corretta	punti 0,7
Totale punteggio			
Totale complessivo			/30

LA COMMISSIONE

Il Presidente

I Commissari



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

COMMISSIONE GIUDICATRICE

Concorso Personale Docente

SESSIONE SUPPLITIVA

Classe di Concorso B020 – Laboratorio dei Servizi Enogastronomici, Settore cucina

Data..... Candidato.....

Totale punteggio Prova Scritta	/30
Totale punteggio Prova Pratica	/10
TOTALE COMPLESSIVO	/40

Le prove si intendono superate dai candidati che conseguono il punteggio complessivo di 28/40 raggiunto con voto \geq a 6/10 conseguito nella prova pratica.

LA COMMISSIONE

Il Presidente

I Commissari



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia*

COMMISSIONE GIUDICATRICE

Concorso Personale Docente

SESSIONE SUPPLITIVA

Classe di Concorso B020 – Laboratorio dei Servizi Enogastronomici, Settore cucina

GRIGLIA DI VALUTAZIONE B020 (PROVA ORALE)

Rispetto ai criteri di valutazione della prova orale la Commissione definisce la griglia di seguito riportata.

Data..... Candidato.....

La votazione complessiva della prova sarà data dalla somma delle votazioni attribuite a ciascun indicatore. Superano la prova i candidati che ottengono una votazione minima pari a 28/40.

1		DESCRITTORI	Punteggio Massimo	Valutazione
P E R T I N E N Z A	a.1	Esposizione che denota ottime capacità di progettazione didattica e competenze di tipo metodologico	12	
	b.1	Esposizione che denota buone capacità di progettazione didattica e competenze di tipo metodologico	8	
	c.1	Esposizione che denota sufficiente capacità di progettazione didattica e minime competenze di tipo metodologico	4	
	d.1	Esposizione che denota scarsa capacità di progettazione didattica e nessuna competenza di tipo metodologico	0	

2 C O M P L E T E Z Z A E C A P A C I T À C O M U N I C A T I V A	a.2	Presentazione organica, esauriente, adeguata al tempo a disposizione e con un livello ottimo di competenze disciplinari ed uso delle tecnologie	12	
	b.2	Presentazione sostanzialmente esauriente, sufficientemente adeguata al tempo a disposizione e con un buon livello di competenze disciplinari ed uso delle tecnologie	8	
	c.2	Presentazione ripetitiva nelle modalità e nei contenuti trattati. Livello sufficiente di conoscenze disciplinari ed uso delle tecnologie	4	
	d.2	Presentazione generica, superficiale, inadeguata rispetto al tempo a disposizione, con un scarso livello di conoscenze disciplinari ed uso delle tecnologie	0	

L I N G U A G G I O	3 S P E C I F I C O	a.3	Utilizzo degli strumenti e del linguaggio tecnico specialistico contestualizzato e coerente con l'esposizione	8	
		b.3	Utilizzo parziale degli strumenti e del linguaggio tecnico specialistico	4	
		c.3	Linguaggio generico, impreciso e superficiale. Utilizzo non appropriato del lessico tecnico	0	
4 O R I G I N A L I T À		a.4	Varietà di tecniche comunicative, collegamenti interdisciplinari, pluralità di strumenti utilizzati	4	
		b.4	Esposizione elementare e/o con elementi ripetitivi e mnemonici, senza alcun riferimento ad altre discipline.	0	
5 C O N S C I E N Z A	S T R A N I E R A	a.5	Interazione opportuna e appropriata con un buon livello di utilizzo del lessico e delle strutture della lingua straniera prescelta	2	
		b.5	Interazione accettabile con un sufficiente livello di utilizzo del lessico e delle strutture della lingua straniera prescelta	1	
		c.5	Interazione assente e scarso livello di utilizzo del lessico e delle strutture della lingua straniera prescelta	0	
6 T E C N O L O G I E	I N F O R M A T I C A Z I O N E	a.6	Pieno possesso delle competenze nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	
		b.6	Parziale possesso delle competenze nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	
		c.6	Inadeguate competenze nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione	0	
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO			

Nicolosi, __/__/2017

LA COMMISSIONE

Il Presidente

I Commissari
