

# Autovalutazione

Materia  
professionale

Semestre 2

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Ambito d'apprendimento	Obiettivo d'apprendimento	Quali lavori ho eseguito?	Quali esperienze ho fatto?	Ci riesco - funziona	Non ci riesco ancora	Quali sono i miei punti deboli ?	Per quando voglio riuscire a fare cosa ?	
							Data:	Cosa:
Materie professionali teoriche spec.	Elencare i diversi label							
Materie professionali teoriche spec.	Comprendere le differenze tra i prodotti carnei							
Materie professionali teoriche spec.	Comprendere le differenze tra i diversi pezzi di carne							
Cucina	Comprendere i metodi di preparazione di base							
Cucina	Spiegare i diversi metodi di preparazione di base							
Cucina	Eseguire i diversi metodi di preparazione di base							
Sicurezza sul lavoro	Applicare le misure di prevenzione degli infortuni nel CD							
Prodotti pronti per la vendita	Descrivere i prodotti Take-away e gli articoli in gelatina							
Prodotti pronti per la vendita	Produrre articoli Take-away e articoli in gelatina							
Imballare	Imballare i prodotti in modo professionale							
Imballare	Definire il peso dell'imballaggio specifico							
Assicurazione della qualità	Comprendere il senso e lo scopo dell'assicurazione della qualità							

Assicurazione della qualità	Applicare i parametri relativi all'assicurazione della qualità							
Insalate e salse	Descrivere e realizzare le insalate e le relative salse							
Piatti di carne e di formaggi	Descrivere diversi piatti di carne, salumeria e formaggi							
Piatti di carne e di formaggi	Realizzare div. Piatti di carne, salumeria e formaggi							
Preparazione del buffet di vendita	Applicare le regole di preparazione							
Preparazione del buffet di vendita	Tradurre in pratica le regole							
Piatti freddi	Descrivere diversi piatti per fondue di carne							
Piatti freddi	Realizzare diversi piatti per fondue di carne							
Articoli da forno	Descrivere articoli da forno con ripieno di carne							
Articoli da forno	Realizzare articoli da forno con ripieno di carne							

Firma della persona in  
formazione: \_\_\_\_\_

**Da compilare da parte del formatore  
professionale - maestro di trocinio**

Gli obiettivi di valutazione sono  
stati raggiunti

- bene  
 in parte

- raggiunti  
 non raggiunti

Data: \_\_\_\_\_

Firma del formatore  
professionale: \_\_\_\_\_