

CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI
PER L'ACCESSO AI RUOLI DEL PERSONALE DOCENTE
DELLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO.

CLASSE DI CONCORSO B20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

CANDIDATO _____

DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Relazione tecnica	I dati riportati sono completi e dettagliati	2	
	I dati riportati sono parzialmente completi e adeguati	1	
	I dati riportati sono incompleti e inadeguati.	0	
Esecuzione della ricetta, tecniche utilizzate e grado di difficoltà	Esegue in modo preciso la ricetta, rispettando le tecniche di preparazione e cottura	3	
	Esegue in modo abbastanza preciso la ricetta, rispettando comunque le tecniche di preparazione e cottura	2	
	Esegue in modo poco preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura.	1	
	Non esegue la ricetta e non rispetta le tecniche di preparazione e cottura.	0	
Rispetto delle norme igieniche e della propria postazione di lavoro	Rispetta tutte le norme igieniche e lascia la propria postazione perfettamente in ordine	1	
	Non rispetta del tutto le norme igieniche e lascia la propria postazione non adeguatamente in ordine	0	
Originalità della ricetta e presentazione del piatto	Ricetta originale presentata rispettando le regole tecniche di degustazione	2	
	Ricetta poco originale presentata in modo non del tutto appropriato	1	
	Ricetta per nulla originale presentata in modo inappropriato	0	
Gusto del piatto	Il gusto è perfetto e in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	2	
	Il gusto è buono e piuttosto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	1	
	Il gusto non è del tutto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	0	
PUNTEGGIO TOTALE/10			