

Nome candidato/a: _____

Numero candidato/a: _____

Nome e cognome perito/a 1: _____

Nome e cognome perito/a 2: _____

Firma perito/a 1: _____

Firma perito/a 2: _____

Punteggio
raggiunto:

13

Nota:

Tempo: 30 minuti

Ausili: A seconda del compito

Scala di valutazione Punteggio massimo : 24

- 23,0 - 24,0 punti = nota 6
- 21,0 - 22,0 punti = nota 5,5
- 18,0 - 20,0 punti = nota 5,0
- 16,0 - 17,0 punti = nota 4,5
- 14,0 - 15,0 punti = nota 4,0
- 11,0 - 13,0 punti = nota 3,5
- 9,0 - 10,0 punti = nota 3,0
- 6,0 - 8,0 punti = nota 2,5
- 4,0 - 5,0 punti = nota 2,0
- 2,0 - 3,0 punti = nota 1,5
- 0,0 - 1,0 punti = nota 1,0

Obiettivi di valutazione	Area tematica	Criteri di valutazione o di verifica e indicatori	Motivazione della detrazione di punti obbligatoria	Espressione positiva indicatori		Punteggio	
						Pt. raggiunti	Totale
OV a1.1 Presenza curata	Comportamento nei confronti di ospiti, clienti, superiori e collaboratori. Rispettare le linee guida aziendali sull'igiene personale. (C3)	Igiene delle mani Abiti da lavoro puliti, senza gioielli Unghie pulite Capelli raccolti		Pienamente soddisfatti	3	2	3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
Riporto						2	3

Riporto						2	3
OV b3.1 Fasi di lavoro nel ciclo di lavaggio delle stoviglie	Attuazione delle fasi di lavoro nel ciclo di lavaggio stoviglie. (C3)	Mise en place completa		Pienamente soddisfatti	3		3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
	Attuazione delle fasi di lavoro nel ciclo di lavaggio delle stoviglie. (C3)	Nomina correttamente la sequenza delle fasi di lavoro, nomina l'igiene, la sicurezza sul lavoro e l'ergonomia.		Pienamente soddisfatti	3	2	3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
OV c2.2 Pulizia di spazi, locali e strutture	Pulizia di manutenzione di spazi, locali e strutture secondo le direttive aziendali e nel rispetto delle risorse. (C3)	Mise en place completa		Pienamente soddisfatti	3		3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
	Pulizia di manutenzione di spazi, locali e strutture secondo le direttive aziendali e nel rispetto delle risorse. (C3)	Definizione di pulizia di manutenzione Nomina metodi per la pulizia di manutenzione (scopatura a umido) Lavaggio manuale Nomina lavori conclusivi/di riordino		Pienamente soddisfatti	3	3	3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
Riporto						7	15

Riporto						7	15
OV d1.7 Biancheria infetta	Prepara la biancheria infetta per il programma di lavaggio secondo le istruzioni e attua le prescrizioni in materia di igiene. (C3)	Mise en place completa		Pienamente soddisfatti	3		3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
	Prepara la biancheria infetta per il programma di lavaggio secondo le istruzioni e attua le prescrizioni in materia di igiene. (C3)	Nomina DPI Spiega procedimento per biancheria infetta Maneggio di biancheria infetta Lavaggio Lavori conclusivi		Pienamente soddisfatti	3	3	3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
OV e2.3 Insourcing e outsourcing	Attua le procedure di lavoro definite nel settore alberghiero secondo le direttive aziendali. (C3)	Vantaggi insourcing (qualità, collaboratori, formazione) Svantaggi outsourcing (parco macchine, vie di trasporto, ecologia, economia)		Pienamente soddisfatti	3	3	3
				Per lo più soddisfatti	2		
				Parzialmente soddisfatti	1		
				Nessuna risposta/ non soddisfatti	0		
Punteggio						13	24

