



Istituto di Istruzione Superiore

Arturo Prever

Pinerolo

Certificazione competenze in FSL-Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO)

TRIENNIO 2023/26

Regione: PIEMONTE

Istituto Professionale Alberghiero

Indirizzo: Enogastronomico e accoglienza turistica

Articolazione: Cucina Sala/Bar e vendita Accoglienza Turistica Produzione Dolciaria

Rilasciata a conclusione dell'esperienza di FSL-Formazione Scuola-Lavoro- triennio 2023-2026

Vista la certificazione delle competenze prodotta dal c.d.c.

SI CERTIFICA

che lo studente/la studentessa _____ nato/a a _____ (___)
il ___/___/_____, residente in via/piazza _____ n. _____
codice fiscale _____, frequentante la classe _____ del I.I.S. "A.Prever" Pinerolo (TO)

Ha partecipato al Progetto Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Per l'elenco delle aziende presso cui lo studente/la studentessa ha effettuato gli stage si rimanda al Curriculum dello Studente.

Durata in ore _____ con frequenza regolare / irregolare, conseguendo un **ottimo/buono/discreto/sufficiente/insufficiente** grado di apprendimento, **migliorando/approfondendo** le proprie competenze professionali.

Luogo e data

_____, ___/___/___

Il Dirigente Scolastico

Prof. _____

SCHEDA PER LA CERTIFICAZIONE DEL PERCORSO DELLE COMPETENZE

Durante il percorso in Alternanza lo studente ha acquisito le seguenti competenze:

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI		Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
1	Sa comprendere l'organizzazione dell'azienda in cui opera	1	2	3	4	5
2	Sa individuare i problemi legati alla propria mansione	1	2	3	4	5
3	Sa risolvere un problema di lavoro semplice	1	2	3	4	5
4	Sa individuare una situazione di rischio	1	2	3	4	5
5	Sa cogliere il proprio ruolo e rispettare le regole del contesto lavorativo in cui è stato inserito	1	2	3	4	5
6	Sa rapportarsi con opportuno linguaggio ed atteggiamento a superiori e colleghi	1	2	3	4	5
7	Sa ascoltare i consigli e gli insegnamenti e sa mettersi in discussione	1	2	3	4	5
8	Sa utilizzare l'errore per migliorare i propri percorsi d'azione	1	2	3	4	5
9	Sa apprendere facilmente e sviluppare strategie operative per affrontare un problema	1	2	3	4	5
10	Sa fronteggiare una situazione di pericolo ed applicare i Dispositivi di Protezione Individuale forniti dall'azienda	1	2	3	4	5
11	Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove	1	2	3	4	5
12	Sa chiedere informazioni semplici usando un linguaggio chiaro e comprensibile	1	2	3	4	5
13	Sa usare gli strumenti informatici per le operazioni richieste dal ruolo ricoperto	1	2	3	4	5
14	Sa usare almeno il lessico specifico di base richiesto dalla mansione	1	2	3	4	5
15	Sa esprimersi in lingua inglese in modo corretto	1	2	3	4	5

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		Insuff.	Suff.	Discreto	Buono	Ottimo
Asse dei linguaggi	Conoscenza di almeno una lingua straniera	1	2	3	4	5
	Utilizzo delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione.	1	2	3	4	5
Asse scientifico-tecnologico	Atteggiamento espresso rispetto all'apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio	1	2	3	4	5
Competenza di cittadinanza 3) - Comunicare	Comunica in modo adeguato sia con i colleghi che con i superiori	1	2	3	4	5
	Utilizza in modo appropriato i linguaggi specifici	1	2	3	4	5
Competenza di cittadinanza 4) - Collaborare e partecipare	Rispetta le regole e l'ambiente aziendale	1	2	3	4	5
	E' in grado di collaborare e confrontarsi con gli altri	1	2	3	4	5
	Rispetta i tempi e i metodi di lavoro	1	2	3	4	5
Competenza di cittadinanza 5) - Agire in modo autonomo e responsabile	E' disponibile ad assumere incarichi	1	2	3	4	5
	Possiede di spirito di iniziativa	1	2	3	4	5
Competenza di cittadinanza 6) - Risolvere i problemi	Sa affrontare situazioni problematiche e sa contribuire a risolverle	1	2	3	4	5

VALUTAZIONE FINALE

Sulla base del comportamento tenuto in azienda, delle abilità di apprendimento dimostrate, delle competenze acquisite nel corso delle attività formative, dell'impegno profuso, del giudizio espresso dal tutor aziendale e dal tutor scolastico, dall'autovalutazione dello studente, l'esperienza viene valutata con il seguente giudizio:

ANNOTAZIONI / INTEGRAZIONI

Il presente certificato viene rilasciato ai sensi dell'art. 6 del D.L. 15/4/2005 n. 77. È valido per il rilascio di crediti formativi per la prosecuzione degli studi.