

**Griglia di valutazione delle
competenze
CUCINA**

CANDIDATO/A _____

PROVA PRATICA

TOTALE

	3	2	1	0	3
Presentazione (divisa, acconciature, mani, orecchini, ecc)					
Conoscenza e rispetto norme haccp					
Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) e adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.					
Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.					
Applicare modalità di trasformazione delle materie prime di base.					
Gestire alcune esigenze dietetiche specifiche					
Tecniche e procedure di cottura e conservazione.					
Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.					
Conoscenza e rispetto delle grammature					
Composizione del piatto e appetibilità					
TOTALE PROVA PRATICA					

Data: _____