

Cognome	Nome	Data
----------------	-------------	-------------

**GRIGLIA DI VAUTAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA -
PROVA PRATICA CLASSE DI CONCORSO B 20**

CRITERI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Pertinenza alla traccia estratta e al piatto scelto	Parzialmente adeguata	0,5
	Mediamente adeguata	1
	Adeguata	1,5
Utilizzo terminologia tecnica	Parzialmente adeguata	0,5
	Mediamente adeguata	1
	Adeguata	1,5
		Totale

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA REALIZZAZIONE DEL PIATTO PROVA PRATICA CLASSE DI CONCORSO B 20

CRITERI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Ordine e pulizia postazione di lavoro	Parzialmente adeguata	0,1
	Mediamente adeguata	0,5
	Adeguata	1
Tecniche di taglio e igiene degli alimenti	Parzialmente adeguata	0,1
	Mediamente adeguata	0,5
	Adeguata	1
Applicazione delle tecniche di cottura	Parzialmente adeguata	0,1
	Mediamente adeguata	0,3
	Adeguata	1
Gusto	Parzialmente adeguata	0,1
	Mediamente adeguata	0,3
	Adeguata	1
Presentazione del piatto	Parzialmente adeguata	0,1
	Mediamente adeguata	0,3
	Adeguata	1
Corretto utilizzo delle materie prime impiegate (quantità di scarto prodotta)	Parzialmente adeguata	0,1
	Mediamente adeguata	0,3
	Adeguata	1
Conoscenza e padronanza dei prodotti destinati alla preparazione	Parzialmente adeguata	0,1
	Mediamente adeguata	0,3
	Adeguata	1
		Totale