

**CONSEGNA AGLI STUDENTI****Cosa si chiede di fare**

È risaputo che, nell'ambito della ristorazione, la cucina è luogo in cui la prevenzione dei rischi è di fondamentale importanza. Immagina di dover informare un nuovo assunto circa i rischi della tua professione, fornendogli dei consigli, perché possa svolgere il suo lavoro senza danni per la propria salute e per quella degli altri membri dello staff. Partendo dall'esempio di alcuni tra i più frequenti infortuni nel settore alberghiero, spiega al nuovo assunto cosa si sarebbe dovuto fare per evitarli.

- In un noto fast food una ragazza di 17 anni, assunta come addetta alla friggitura, scivola sul pavimento bagnato perché la macchina del ghiaccio ha una perdita d'acqua. Nella caduta, è andata a sbattere contro lo sportello della lavastoviglie, lasciato aperto.
- L'addetto alla plonge ha subito un infortunio da ferita da taglio perché, immergendo le mani nel catino dei piatti, vi erano, nascosti dalle stoviglie, due coltelli molto affilati. L'addetto al taglio delle verdure, utilizzando un coltello a lama seghettata, ha subito lo stesso infortunio.
- Correndo a fianco del piano cucina, un membro dello staff ha fatto cadere una serie di tegami e pentole con i manici rivolti verso il bordo esterno, causando l'ustione di quanti stavano lavorando al piano. Immediatamente dopo l'uso, l'addetto alla friggitrice ha provveduto alla sua pulizia, riportando ustioni ad entrambi le mani
- Un vostro collega ha rimosso una padella calda da un forno e lo ha posta sul piano di lavoro per poi allontanarsi per altre mansioni. Un altro collega che si apprestava a svolgere il proprio compito sul piano di lavoro ha spostato la padella riportando l'ustione della mano destra.
- Un vostro collega ha riportato una grave ferita da taglio nel tentativo di prendere un coltello che stava cadendo da un piano sul quale era stato lasciato con la lama sporgente dal bordo.

**In che modo (singoli, gruppi..)**

Il compito dovrà essere svolto singolarmente

**Quali prodotti**

Il prodotto da realizzare è un monologo

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questo lavoro è utile perché:

ti permetterà di autovalutarti e all'insegnante di verificare e valutare la tua competenza comunicativa in contesto lavorativo simulato, testando la tua capacità di dialogo e di uso di tutte le componenti socio-situazionali e pragmatiche tipiche della competenza comunicativa.

**Tempi**

Il lavoro dovrà essere svolto in.....

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)**

Strumenti informatici, tecnici di laboratorio.

**Criteri di valutazione**

La valutazione del messaggio comunicativo si baserà sui seguenti indicatori:

- Efficacia: si è raggiunto lo scopo comunicativo assegnato;
- Appropriatezza: alla situazione sociale ipotizzata;
- Correttezza: morfosintassi, lessico, testualità;
- Autonomia nella conduzione del dialogo;
- Dimensione dell'esecuzione