

COMPITO N. 2 SETTORE CUCINA (DOPO L'ESPERIENZA ASL)

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Cosa si chiede di fare

Disegna la pianta della cucina professionale in cui hai operato durante l'esperienza ASL evidenziandone le attrezzature di cui era dotata e opera un confronto con il tuo prospetto di cucina ideale elaborato nella fase ex ante

In che modo (singoli, gruppi..)

Il compito dovrà essere svolto singolarmente

Quali prodotti

Il prodotto da realizzare è un report di confronto fra strutture di cucine professionali

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

Tempi

Il lavoro dovrà essere svolto in.....

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)

Strumenti

Carta, matite, colori

Criteri di valutazione

La valutazione del report si baserà sui seguenti indicatori:

- Completezza dell'analisi riguardo l'organizzazione della cucina professionale in relazione ai suoi settori e ai suoi ambienti di supporto: area magazzino, area carico-scarico, impianto areazione ed aspirazione, area rifiuti.....
- Completezza dell'analisi riguardo l'individuazione delle attrezzature e loro posizionamento secondo il settore e il flusso di lavoro
- Consapevolezza riflessiva e critica
- Autonomia
- Superamento della crisi
- Rispetto dei tempi
- Capacità di cogliere i processi sottostanti il lavoro svolto
- Creatività