



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "F. ALBERT"  
Via Tesso, 7 - 10074 Tel. 0123/29191 – e-mail [TOIS023008@istruzione.it](mailto:TOIS023008@istruzione.it)

web: <http://www.istituto-albert.it>

C.F. 92028700018 LANZO TORINESE (TO)



## PORTFOLIO delle COMPETENZE maturate durante l'esperienza di stage

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Area dei linguaggi</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Interagire in scambi dialogici, usando un lessico adeguato e funzioni comunicative appropriate, anche per esprimere il proprio punto di vista</li><li><input type="checkbox"/> Ampliare le conoscenze lessicali per poter approfondire aspetti relativi al proprio settore di indirizzo</li><li><input type="checkbox"/> Saper tener conto delle reazioni dei destinatari e della situazione comunicativa individuando le modalità comunicative più adeguate agli obiettivi proposti</li></ul>  |
| <b>Area di indirizzo</b>    | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</li><li><input type="checkbox"/> svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</li><li><input type="checkbox"/> contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</li><li><input type="checkbox"/> applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</li><li><input type="checkbox"/> intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo della qualità</li></ul> |
| <b>Area di cittadinanza</b> | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Imparare ad imparare.</li><li><input type="checkbox"/> Sviluppare autonomia, spirito di iniziativa, creatività.</li><li><input type="checkbox"/> Sviluppare capacità di organizzare il proprio apprendimento e di valutarne le finalità.</li><li><input type="checkbox"/> Riconoscere ed analizzare i problemi e proporre ipotesi risolutive.</li><li><input type="checkbox"/> Muoversi con autonomia e responsabilità nel contesto di lavoro.</li><li><input type="checkbox"/> Rafforzare la motivazione allo studio.</li><li><input type="checkbox"/> Acquisire capacità di autovalutazione.</li></ul>  |

**COMPETENZE  
SPECIFICHE nel settore  
SALA e VENDITA**

- Conoscere ed utilizzare adeguate formule di saluto e commiato
- Seguire ed esplicitare le principali regole di buona educazione e forma: puntualità, cortesia, reattività alle richieste, autocontrollo, empatia
- Dimostrare disponibilità al confronto e ad eventuale gestione dei reclami
- Sapersi collocare adeguatamente all'interno di una brigata di lavoro, mostrando consapevolezza del proprio ruolo e di quello altrui
- Esser in grado di presentare e proporre vivande e bevande nelle loro principali caratteristiche organolettiche e sensoriali
- Conoscere e realizzare i principali stili di servizio
- Mostrare discreta conoscenza del territorio e delle tipicità enogastronomiche, nonché sufficiente capacità di valorizzarle
- Saper distinguere e realizzare le principali preparazioni di caffetteria e dell'arte liquoristica
- Seguire ed esplicitare le principali regole di buona educazione e forma: puntualità, cortesia, reattività alle richieste, autocontrollo, empatia
- Dimostrare disponibilità al confronto e ad eventuale gestione dei reclami
- Sapersi collocare adeguatamente all'interno di una brigata di lavoro, mostrando consapevolezza del proprio ruolo e di quello altrui
- Esser in grado di presentare e proporre vivande e bevande nelle loro principali caratteristiche organolettiche e sensoriali
- Conoscere e realizzare i principali stili di servizio
- Mostrare discreta conoscenza del territorio e delle tipicità enogastronomiche, nonché sufficiente capacità di valorizzarle
- Saper distinguere e realizzare le principali preparazioni di caffetteria e dell'arte liquoristica

Allievo \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del tutor esterno