



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  
CUCINA**

- Identificare le materie prime del territorio dal punto di vista organolettico.
- Usare correttamente le attrezzature e l'utensileria.
- Usare la corretta terminologia di base.
- Essere in grado di eseguire le principali tecniche di cottura.
- Impostare un menù semplice tenendo conto della successione delle varie portate.
- Preparare alcune pietanze per soggetti con intolleranze alimentari.
- Preparare alcuni primi piatti del territorio dove si opera.
- Preparare i principali secondi piatti di pesce del territorio dove si opera.
- Preparare i principali secondi piatti di carne del territorio dove si opera.
- Preparare i principali dessert del territorio dove si opera.

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

Timbro e firma del tutor esterno