

**COMMISSIONE GIUDICATRICE CONCORSO PERSONALE DOCENTE
CLASSE DI CONCORSO B20 - LABORATORI DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA**

Griglia per la valutazione della prova pratica

Rispetto ai criteri di valutazione della prova pratica la Commissione della classe di concorso B20 definisce la griglia di seguito indicata.

CODICE CANDIDATO
DATA

		DESCRITTORI		
PERTINENZA	a.1	Rappresentazione ampiamente congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia	4	
	b.1	Rappresentazione sostanzialmente congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia	3	
	c.1	Rappresentazione essenziale seppur non pienamente corrispondente alle indicazioni della traccia	2	
	d.1	Rappresentazione incongruente rispetto alle indicazioni della traccia	1	
	e.1	Rappresentazione frammentaria, confusa, disorganica, poco curata	0	
COMPLETEZZA	a.2	Tutti gli elementi richiesti sono stati elaborati in modo ottimale	3	
	b.2	Tutti gli elementi richiesti sono stati elaborati in modo adeguato	2	
	c.2	Tutti gli elementi richiesti sono stati elaborati in modo superficiale	1	
	d.2	Nessuno degli elementi richiesti è stato elaborato	0	
ORIGINALITA'	a.3	Nell'elaborato sono presenti diverse tecniche, comprese quelle innovative	1	
	b.3	Nell'elaborato sono presenti solo alcune tecniche	0,5	
	c.3	Le tecniche utilizzate per la preparazione dell'elaborato non sono state sviluppate in modo corretto	0	
CORRETTEZZA ELABORATO (RELAZIONE TECNICA)	a.4	I dati riportati sono completi e adeguati	2	
	b.4	I dati riportati sono parzialmente completi ed adeguati	1	
	c.4	I dati riportati sono incompleti e inadeguati	0	

VOTO finale = somma dei punteggi attribuiti