



## AmbitoNA19

### ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1<sup>a</sup> Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod.Mecc. NARH28000V  
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa – 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc.NARH28001X  
Email: [narh28000v@istruzione.it](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) -sito: [www.ipsseoaccicciano.edu.it](http://www.ipsseoaccicciano.edu.it)

|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
| <b>AZIENDA OSPITANTE</b>                                 |
| <b>N° CONVENZIONE</b>                                    |
| Nome del tutor aziendale                                 |
| Cognome e Nome dell'alunno                               |
| Classe                                                   |
| Mansione professionale dello stagista                    |
| Periodo di Stage                                         |
| Numero di ore previste ____/numero di ore effettuate____ |

### SCHEDA DI VALUTAZIONE (A CURA DEL TUTOR AZIENDALE)

#### VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE RAGGIUNTE DAL/LATIROCINANTE

(inserire unacrocetta in corrispondenza ai diversi livelli secondo la seguente classificazione: 1 – insufficiente; 2 – sufficiente; 3 – discreto; 4 – buono; 5 – ottimo)

| AMBITI<br>VALUTAZIONE                        | INDICATORI                                                                                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| COMPORTAMENTO,<br>MOTIVAZIONE,<br>INIZIATIVA | • Comprensione del proprio ruolo e rispetto delle regole del contesto lavorativo.                |   |   |   |   |   |
|                                              | • Appropriattezza di atteggiamento verso superiori e colleghi                                    |   |   |   |   |   |
|                                              | • Capacità di osservare i suggerimenti e mettersi in discussione.                                |   |   |   |   |   |
|                                              | • Correttezza ed appropriatezza del linguaggio.                                                  |   |   |   |   |   |
|                                              | • Interesse.                                                                                     |   |   |   |   |   |
| SERVIZIO                                     | • Correttezza, esecuzione, procedure.                                                            |   |   |   |   |   |
|                                              | • Rispetto tempi realizzazione consegne                                                          |   |   |   |   |   |
|                                              | • Precisione e destrezza in utilizzo strumentazione e tecnologie.                                |   |   |   |   |   |
|                                              | • Ricerca e gestione delle informazioni.                                                         |   |   |   |   |   |
| PROCESSI<br>AZIENDALI                        | • Comprensione dell'organizzazione dei processi aziendali in cui è inserito.                     |   |   |   |   |   |
|                                              | • Individuazione problemi legati alla propria mansione.                                          |   |   |   |   |   |
|                                              | • Capacità di risolvere semplici problemi.                                                       |   |   |   |   |   |
|                                              | • Individuare situazioni di rischio ed applicare dispositivi di protezione forniti dall'azienda. |   |   |   |   |   |
| AUTONOMIA                                    | • Cura dell'aspetto e pulizia della divisa.                                                      |   |   |   |   |   |
|                                              | • Sa organizzare il proprio lavoro in maniera autonoma.                                          |   |   |   |   |   |
|                                              | • Capacità di utilizzare gli errori per migliorare le strategie d'azione.                        |   |   |   |   |   |
|                                              | • Capacità di applicare le conoscenze a situazioni nuove.                                        |   |   |   |   |   |
|                                              | • Conoscenza ed utilizzo delle lingue straniere.                                                 |   |   |   |   |   |



## AmbitoNA19

### ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1<sup>a</sup> Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod.Mecc. NARH28000V  
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa – 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X  
Email: [narh28000v@istruzione.it](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoaccicciano.edu.it](http://www.ipsseoaccicciano.edu.it)

|                                                                                                                     |               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| Livello di competenza raggiunto al termine dell'attività                                                            | Insufficiente |  |
|                                                                                                                     | Sufficiente   |  |
|                                                                                                                     | Discreto      |  |
|                                                                                                                     | Buono         |  |
|                                                                                                                     | Ottimo        |  |
| La preparazione scolastica del/la tirocinante, a suo avviso, è stata coerente con le mansioni assegnate in azienda? | No, affatto   |  |
|                                                                                                                     | Poco          |  |
|                                                                                                                     | Sufficiente   |  |
|                                                                                                                     | Adeguate      |  |

#### EVENTUALI OSSERVAZIONI/SUGGERIMENTI PER MIGLIORARE LE FUTURE ESPERIENZE DI STAGE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Luogo e data \_\_\_\_\_

**Il legale rappresentante dell'Azienda ospitante**  
(timbro e firma)

Si autorizza il trattamento dei dati personali per fini statistici ai sensi della Legge 675/96