



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

DECRETO N. 350 DEL 20 /03/2023

OGGETTO: Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. n. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005. DGR n. 258 del 15/03/2023. Approvazione della modulistica per lo svolgimento delle prove d'esame per il conseguimento della qualifica professionale.

NOTE PER LA TRASPARENZA:

Il provvedimento provvede ad approvare, come stabilito dalla DGR n. 258 del 15/03/2023, la modulistica relativa agli esami per la qualifica professionale a partire dal corrente anno formativo IeFP 2022/23.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE FORMAZIONE E ISTRUZIONE

- Vista la L. R. 8/2017 “Il sistema educativo della Regione Veneto”;
- Visto l'Accordo stipulato in Conferenza Stato-Regioni tra il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano riguardante l'integrazione e modifica del Repertorio nazionale delle figure nazionali di riferimento per le qualifiche e i diplomi professionali, l'aggiornamento degli standard minimi relativi alle competenze di base e dei modelli di attestazione intermedia e finale dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, di cui all'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27 luglio 2011, repertorio Atti n. 155/CSR del 1 agosto 2019;
- Visto l'Accordo stipulato in Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 18 dicembre 2019 n. 19/210/CR10/C9 relativo alla tabella di confluenza tra qualifiche e diplomi professionali e per l'assunzione delle dimensioni personali, sociali, di apprendimento e imprenditoriali nell'ambito dei percorsi di istruzione e formazione professionale;
- Visto il Decreto del Ministro dell'Istruzione di concerto con il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali 7 luglio 2020, n. 56 del che recepisce l'Accordo stipulato in Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome in data 1° agosto 2019, n. 155/CSR;
- Vista la DGR n. 258 del 15/03/2023 “Percorsi triennali e di quarto anno di istruzione e formazione professionale. Approvazione delle linee guida per lo svolgimento degli esami nei percorsi per il conseguimento della qualifica o del diploma. D. Lgs 17 ottobre 2005, n. 226”, che approva le “Disposizioni per lo svolgimento delle prove d'esame per la qualificazione professionale (qualifica e diploma)” e stabilisce che la relativa modulistica sia approvata con Decreto dirigenziale del Direttore della Direzione Formazione e Istruzione;
- Visto lo Schema della dichiarazione resa dal responsabile del corso delle presenze per l'ammissione degli allievi agli esami /scrutini di qualifica e/o diploma per l'AF 2022/2023 - approvato con DDR n. 293 del 06/03/2023-, da presentare all'insediamento della Commissione e da allegare al verbale delle prove finali;
- Ritenuto, pertanto, di approvare con l'**Allegato A**, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, la “Modulistica per l'ammissione e la valutazione delle prove d'esame per la qualifica professionale”;
- Precisato che il suddetto Allegato A comprende i seguenti documenti:
 1. Scheda di valutazione delle competenze per l'ammissione all'esame di qualifica;
 - 1.a. Scheda ammissione competenze base;
 - 1.b. Scheda ammissione competenze tecnico-professionali;
 - 1.b. Esempio scheda ammissione competenze tecnico-professionali - *operatore della ristorazione: preparazione degli alimenti e allestimento piatti*
 2. Scheda dello scrutinio di ammissione all'esame di qualifica;

3. Scheda riepilogativa dei punteggi di ammissione all'esame di qualifica;
 4. Scheda delle prove dell'esame di qualifica;
 - 4.a. Scheda presentazione prove dell'esame di qualifica;
 - 4.b.1 Scheda prova competenze base;
 - 4.b.2 Scheda prova esperta;
 - 4.b.2 Esempio: Scheda prova esperta - *operatore della ristorazione: preparazione degli alimenti e allestimento piatti*
 - 4.c.1 scheda riassuntiva dei compiti - competenze di base;
 - 4.c.2 scheda riassuntiva dei compiti - prova esperta;
 - 4.d. Scheda prova orale;
 5. Scheda riepilogativa delle valutazioni per la qualifica;
- Accertato che il presente provvedimento non comporta alcun impegno di spesa;
 - Vista la L.R. 54 del 31/12/2012 e s.m.i, in ordine a compiti e responsabilità di gestione attribuite ai direttori;
 - Attesa la compatibilità con la vigente legislazione comunitaria, statale e regionale;

DECRETA

1. di approvare l'**Allegato A** -"Modulistica per l'ammissione e la valutazione delle prove d'esame per la qualifica professionale", quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di precisare che la modulistica presente in **Allegato A** si applica agli esami per la qualifica a partire dal corrente anno formativo 2022-23;
3. di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun impegno di spesa;
4. di pubblicare il presente provvedimento per estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione e per intero nel sito web istituzionale www.regione.veneto.it.

NB/nb

IL DIRETTORE

F.to Dott. Massimo Marzano Bernardi

 **IL DIRETTORE VICARIO**
Dott. Fabio Menin



REGIONE DEL VENETO



ALLEGATO A al Decreto n. 350 del 20/03/2023

MODULISTICA PER L'AMMISSIONE E LA VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME PER LA QUALIFICA PROFESSIONALE

Modulistica per l'ammissione alle prove d'esame per la qualifica professionale

1 - Scheda di valutazione delle competenze per l'ammissione all'esame di qualifica:

1.a. Scheda ammissione competenze base

1.b. Scheda ammissione competenze tecnico-professionali

1.b. Esempio scheda ammissione competenze tecnico-professionali - *operatore della ristorazione: preparazione degli alimenti e allestimento piatti*

2 - Scheda dello scrutinio di ammissione all'esame di qualifica

3 - Scheda riepilogativa dei punteggi di ammissione all'esame di qualifica

Modulistica per la valutazione delle prove d'esame per la qualifica professionale

4. - Scheda delle prove dell'esame di qualifica:

4.a. Scheda presentazione prove dell'esame di qualifica

4.b.1 Scheda prova competenze base

4.b.2 Scheda prova esperta

4.b.2 Esempio: Scheda prova esperta - *operatore della ristorazione: preparazione degli alimenti e allestimento piatti*

4.c.1 Scheda riassuntiva dei compiti - competenze di base

4.c.2 Scheda riassuntiva dei compiti - prova esperta

4.d. Scheda prova orale

5. - Scheda riepilogativa delle valutazioni per la qualifica



REGIONE DEL VENETO



**MODULISTICA PER L'AMMISSIONE
ALLE PROVE D'ESAME PER LA QUALIFICA PROFESSIONALE**



REGIONE DEL VENETO



1 - SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA:

- 1.a. SCHEDA AMMISSIONE COMPETENZE BASE
- 1.b. SCHEDA AMMISSIONE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
- 1 b. ESEMPIO SCHEDA AMMISSIONE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

2 - SCHEDA DELLO SCRUTINIO DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

3 - SCHEDA RIEPILOGATIVA DEI PUNTEGGI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

INDICAZIONI

La valutazione sulle competenze acquisite, relative alla macroarea di base e alla macroarea tecnico-professionale, non si limita ai risultati delle prove dell'ultimo anno, ma considera anche quanto lo studente ha acquisito frequentando l'intero percorso triennale e quanto è stato rilevato durante l'esperienza aziendale.

Il giudizio espresso sul raggiungimento delle competenze di base e tecnico-professionali tiene conto anche della maturazione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente, definite dall'Unione Europea. La Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 individua le seguenti competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1. Comunicazione nella madrelingua; 2. Comunicazione nelle lingue straniere; 3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia; 4. Competenza digitale; 5. Imparare ad imparare; 6. Competenze sociali e civiche; 7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità; 8. Consapevolezza ed espressione culturale



SFP/OdF: _____ **A.F.:** _____

Figura¹: _____

Codice progetto²: _____ **Cod. corso²:** _____

Studente/essa: _____

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE
PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA**

Scheda ammissione competenze base

AREA	Codifica ³	COMPETENZE	punteggio in				
			0- non raggiunta	1- livello base	2- Livello intermedio	3 - livello avanzato	centesimi
COMPETENZE ALFABETICO FUNZIONALI - COMUNICAZIONE	CALF1	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita					
	CALF2	Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative					
COMPETENZA LINGUISTICA	CLING1	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita					
COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE	CMST1	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale					
	CMST2	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente					
COMPETENZA DIGITALE	CDIG	Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni					

¹ Indicare la figura approvata nel progetto

² Riportare, nei campi "codice progetto" e "cod. corso", i codici indicati nel gestionale MONITORAGGIOALLIEVI WEB-A39 alle voci "codice progetto" e "codice corso"

³ Per le codifiche vedere al link <https://spazio-operatori.regione.veneto.it/formazione-iniziale> alla voce "Progettazione percorsi IeFP Repertorio 2019"



COMPETENZE STORICO- GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE	CSGGE1	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socioeconomico territoriale e complessivo				
	CSGGE2	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali				
COMPETENZA DI CITTADINANZA	CCIT1	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente				



REGIONE DEL VENETO

SCHEDA 1.b



SFP/OdF:

A.F.

Figura

Cod. progetto:

Cod. corso

Studente/essa:

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

Scheda ammissione competenze tecnico-professionali

Tipo Competenza ⁴	Codifica ⁵	COMPETENZA ⁶				punteggio in centesimi
		0- non raggiunta	1- livello base	2 - Livello intermedio	3 - livello avanzato	

⁴ Ricorsiva, comune, connotativa etc

⁵ Per le codifiche vedere al link <https://spazio-operatori.regione.veneto.it/formazione-iniziale> alla voce "Progettazione percorsi IeFP Repertorio 2019"

⁶ Riportare tutte le competenze tecnico professionali previste dal Repertorio o dall' approvazione regionale dei profili regionali

Aggiornata al Decreto n 350 del 20/03/2023

SFP/OdF: _____ **A.F.** _____

Figura OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Cod. progetto: _____ **Cod. corso** _____

Studente/essa: _____

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

Esempio Scheda ammissione competenze tecnico-professionali		COMPETENZA					punteggio in centesimi
		0- non raggiunta	1- livello base	2 - Livello intermedio	3 - livello avanzato		
Tipo Competenza ⁷	Codifica	COMPETENZA					
Ricorsiva	PR1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.					
Ricorsiva	PR2	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso					
Ricorsiva	PR3	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente					
Comune	14PM	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico- sanitarie					
Connotativa	14P1N1	Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti					

⁷ Fare riferimento alle definizioni presenti nel Repertorio che caratterizzano la figura e l'indirizzo: ricorso/commune/connotativa Aggiornata al Decreto n. 350 del 20/03/2023



REGIONE DEL VENETO

Connotativa

14P1N2

Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto





REGIONE DEL VENETO



SFP/OdF:

A.F.

Figura:

Cod. progetto:

Cod. corso:

Studente/essa:

SCHEDA DELLO SCRUTINIO DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROFILO DELLO STUDENTE / PECUP

punteggio di ammissione/ non ammissione all'ESAME DI QUALIFICA: punti/100 (...../centesimi)

MOTIVAZIONE*

* da compilarsi obbligatoriamente in caso di non ammissione agli esami e nei casi di ammissione all' esame di cui all' ultimo capoverso del punto 4 delle Disposizioni di cui alla DGR n. 258/2023



REGIONE DEL VENETO



Note **

** indicare ad esempio specifiche esigenze per l'esame

Il consiglio di classe/corso:

Four horizontal lines for the class/course council signature.

Luogo e data

Horizontal line for location and date.

Timbro dell'Ente e firma del Responsabile del progetto

Horizontal line for the stamp and signature of the project manager.



REGIONE DEL VENETO



SCHEDA 3

SFP/OdF: _____

A.F. _____

Figura: _____

Cod. progetto⁸: _____

Cod. corso⁸: _____

SCHEDA RIEPILOGATIVA DEI PUNTEGGI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

N.	COGNOME	NOME	LUOGO DI NASCITA	DATA DI NASCITA	SSO	PUNTEGGIO DI AMMISSIONE / NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Il consiglio di classe/corso:

⁸ Riportare, nei campi "codice progetto" e "cod. corso", i codici indicati nel gestionale MONITORAGGIOALLIEVI WEB-A39 alle voci "codice progetto" e "codice corso".
Aggiornata al Decreto n 350 del 20/03/2023



REGIONE DEL VENETO

Luogo e data

Timbro dell'Ente e firma del Responsabile del progetto





REGIONE DEL VENETO



**MODULISTICA PER LA VALUTAZIONE
DELLE PROVE D'ESAME PER LA QUALIFICA PROFESSIONALE**



REGIONE DEL VENETO



4. - SCHEDA DELLE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA

- 4.a. SCHEDA PRESENTAZIONE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA
- 4.b.1 SCHEDA PROVA COMPETENZE BASE
- 4.b.2 SCHEDA PROVA ESPERTA
- 4.b.2. ESEMPIO: SCHEDA PROVA ESPERTA - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI
- 4.c.1 SCHEDA RIASSUNTIVA DEI COMPITI - COMPETENZE DI BASE
- 4.c.2 SCHEDA RIASSUNTIVA DEI COMPITI - PROVA ESPERTA
- 4.d. SCHEDA PROVA ORALE

5. -SCHEDA RIEPILOGATIVA DELLE VALUTAZIONI PER LA QUALIFICA



- Schede 4 B

Compito assegnato: descrizione del compito assegnato; ogni compito può far riferimento a più competenze

Peso percentuale: il totale in percentuale dei pesi assegnati a ciascun compito deve dare 100%

Tempo di realizzazione: indicare il tempo assegnato per la realizzazione di ciascun compito

ADA - Codifica – Competenze oggetto di valutazione: tenere solo le competenze indagate con il compito richiesto e cancellare le altre

Le ADA correlate alla figura e /o indirizzo sono rilevabili dal Repertorio leFP o dalla scheda di approvazione della figura regionale. Le codifiche riferite alle Aree di Attività aggiornate sono rintracciabili nell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni (https://atlantelavoro.inapp.org/atlanete_lavoro.php)

Si ricorda che:

- la prova delle competenze di base prevede l'accertamento di almeno 3 competenze di cui OBBLIGATORIAMENTE la CALF1 Alfabetico Funzionale - *Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita* con peso 30% sull'intera prova
- la prova esperta prevede l'accertamento di almeno 2 competenze tecnico professionali
- la competenza relativa alla Sicurezza (Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente) va considerata in modo trasversale a tutte le competenze tecnico professionale oggetto di valutazione: i criteri di valutazione devono contenere elementi di osservazione inerenti il rispetto delle norme per la sicurezza previste per il settore

- Schede 4 D

- Si ricorda che la prova orale prevede l'accertamento di almeno 1 competenza culturale di base e almeno 1 competenza tecnico professionale definendo opportunamente i criteri di valutazione





REGIONE DEL VENETO



SCHEDA 4.a

SCHEDA PRESENTAZIONE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA

SFP/OdF:	A.F.
Figura ¹ :	
Cod progetto ² :	Cod. corso ² :

ARTICOLAZIONE DELL'ESAME DI QUALIFICA	Prova delle Competenze di Base: punteggio massimo attribuibile 100 punti con incidenza del 35% sul punteggio complessivo dell'esame
	Prova Esperta: punteggio massimo attribuibile 100 punti con incidenza del 45% sul punteggio complessivo dell'esame
	Prova orale: punteggio massimo attribuibile 100 punti con incidenza del 20% sul punteggio complessivo dell'esame
PRESENTAZIONE DELLA PROVA ASSEGNATA	
DURATA DELLA PROVA <i>(giorni e ore in cui si svolgono le diverse parti della prova)</i>	
ASPETTI ORGANIZZATIVI/LOGISTICI RITENUTI ESSENZIALI PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA	

¹ Indicare la figura approvata nel progetto

² Riportare, nei campi "cod. progetto" e "cod. corso", i codici indicati nel gestionale MONITORAGGIO ALLIEVI WEB - A39 alle voci "codice progetto" e "codice corso"



REGIONE DEL VENETO



SCHEDA DELLE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA

SFP/OdF: _____

A.F.: _____

Figura: _____

Cod. progetto: _____

Cod. corso: _____

SCHEDA PROVA COMPETENZE BASE

COMPITO ASSEGNATO	PESO IN PERCENTUALE SUL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLA PROVA DELLE COMPETENZE DI BASE ³	TEMPO DI REALIZZAZIONE	AREA	CODIFICA ⁴	COMPETENZE OGGETTO DI VALUTAZIONE
	30%		COMPETENZE ALFABETICO FUNZIONALI - COMUNICAZIONE	CALF1	Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita
			COMPETENZE ALFABETICO FUNZIONALI - COMUNICAZIONE	CALF2	Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita
			COMPETENZA LINGUISTICA	CLING	Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita

³ Eliminare le competenze non oggetto di valutazione in questa sede

⁴ Per le codifiche vedere su <https://spazio-operatori.regione.veneto.it/formazione-iniziale> alla voce "Progettazione percorsi IeFP Repertorio 2019"



				COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE	CMST1	Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale
				COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE	CMST2	Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente
				COMPETENZA DIGITALE	CDIG	Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni
				COMPETENZE STORICO-GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE	CSGGE1	Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socioeconomico territoriale e complessivo
				COMPETENZE STORICO-GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE	CSGGE2	Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
				COMPETENZA DI CITTADINANZA	CCIT	Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente



REGIONE DEL VENETO



SCHEDA DELLE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA

SFP/OdF: _____

A.F.: _____

Figura: _____

Cod. progetto: _____

Cod. corso: _____

SCHEDA PROVA ESPERTA

COMPITO ASSEGNATO	PESO IN PERCENTUALE SUL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLA PROVA DELLE COMPETENZE DELLA PROVA ESPERTA	TEMPO DI REALIZZAZIONE	ADA DI RIFERIMENTO	CODIFICA	COMPETENZE OGGETTO DI VALUTAZIONE



REGIONE DEL VENETO



SCHEDA 4.b.2 ESEMPIO

SCHEDA DELLE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA

SFP/OdF:

A.F.:

Figura:

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Cod. progetto:

Cod. corso:

ESEMPIO SCHEDA PROVA ESPERTA

COMPITO ASSEGNATO	PESO IN PERCENTUALE SUL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLA PROVA DELLE COMPETENZE DELLA PROVA ESPERTA	TEMPO DI REALIZZAZIONE	ADA DI RIFERIMENTO	CODIFICA	COMPETENZE OGGETTO DI VALUTAZIONE ⁵
			---	PR1	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
			---	PR2	Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
			Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	14PM	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
			Preparazione di snack e bevande Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	14P1N1	Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
			Preparazione della pizza		

⁵ Vanno indicate solo le competenze che saranno oggetto di valutazione; a titolo di mero esempio sono state riportate TUTTE le competenze valutabili per la figura di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI, mentre nel caso reale alcune potranno essere omesse



REGIONE DEL VENETO

Preparare le materie prime e i semilavorati duali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

Preparazione degli alimenti e
allestimento piatti
Preparazione della pizza

14P1N2





REGIONE DEL VENETO



SCHEDA 4.c.

SCHEDA DELLE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA SCHEDA RIASSUNTIVA DEI COMPITI - COMPETENZE DI BASE

SFP/OdF: _____ A.F.: _____

Figura: _____

Cod. progetto: _____ Cod. corso: _____

Studente/essa: _____

DESCRIZIONE DEI COMPITI ASSEGNATI		VALUTAZIONE DEI COMPITI ASSEGNATI						
Codice competenza base	COMPITO ASSEGNATO	PUNTEGGIO DELLA PROVA	TEMPO ASSEGNATO	CRITERI DI VALUTAZIONE ⁶	STRUMENTI, RISORSE, ALLEGATI A DISPOSIZIONE	LIVELLO ⁷	PUNTEGGIO IN CENTESIMI	FIRMA DEI VALUTATORI
CALF 1 ⁸		30%						

⁶ Descrivere gli indicatori degli elementi osservati e/o misurati durante la prova

⁷ Vedi TAB1 delle DISPOSIZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME di cui alla DGR n. 258/2023

⁸ Competenza obbligatoria e peso pre - attribuito



REGIONE DEL VENETO



⁹ Precisare il peso % di ogni compito assegnato



REGIONE DEL VENETO



SCHEDA 4.c.2

SCHEDA DELLE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA SCHEDA RIASSUNTIVA DEI COMPITI - PROVA ESPERTA

SFP/OdF: _____ **A.F.:** _____

Figura: _____

Cod. progetto: _____ **Cod. corso:** _____

Studente/essa: _____

DESCRIZIONE DEI COMPITI ASSEGNATI		VALUTAZIONE DEI COMPITI ASSEGNATI					
		LIVELLO	PUNTEGGIO IN CENTESIMI	FIRMA DEI VALUTATORI			
CODIFICA COMPETENZA	ADA ¹⁰	COMPITO ASSEGNATO	PESO IN % SUL PUNTEGGIO DELLA PROVA	TEMPO ASSEGNATO	CRITERI DI VALUTAZIONE ¹¹	STRUMENTI, RISORSE, ALLEGATI A DISPOSIZIONE	

¹⁰ Le ADA correlate alla figura e /o indirizzo sono rilevabili dal Repertorio IeFP o dalla scheda di approvazione della figura regionale. Le codifiche riferite alle Aree di Attività aggiornate sono rintracciabili nell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni (https://atlantelavoro.inapp.org/atlane_lavoro.php)

¹¹ Descrivere gli indicatori degli elementi osservati e/o misurati durante la prova



SCHEDA DELLE PROVE DELL'ESAME DI QUALIFICA SCHEDA PROVA ORALE

SFP/OdF: _____	A.F.: _____
Figura: _____	
Cod. progetto: _____	Cod. corso: _____
Studente/essa: _____	

TIPO COMPETENZA	COMPETENZE OGGETTO DI VALUTAZIONE
COMPETENZA DI BASE	
COMPETENZA PROFESSIONALE	
CONTENUTI DELLA PROVA ORALE E CRITERI DI VALUTAZIONE¹²	

VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	LIVELLI¹³				PUNTEGGIO IN CENTESIMI	INCIDENZA SUL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELL'ESAME
	0	1	2	3		20%

Firma dei valutatori

Firma del candidato

.....

.....

¹² Descrivere gli indicatori degli elementi osservati e/o misurati durante il colloquio

¹³ Vedi TAB1 delle DISPOSIZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME di cui alla DGR n 258/2023.



REGIONE DEL VENETO



SCHEDA RIEPILOGATIVA DELLE VALUTAZIONI PER LA QUALIFICA

SFP/OdF: _____

A.F.: _____

Figura: _____

Cod. progetto¹⁴: _____

Cod. corso: _____

	Allievo/a	LUOGO DI NASCITA	DATA DI NASCITA	SESSO	PUNTEGGIO AMMISSIONE ¹⁵ 55% esito finale	45 % esito finale				PUNTEGGIO FINALE ¹⁷	ESITO FINALE ¹⁸		
						PROVA DELLE COMPETENZE DI BASE 35%		PROVA ESPERTA 45%				PROVA ORALE 20%	PUNTEGGIO DELLE PROVE DI ESAME ¹⁶
						CA	LF	1	30 %			Punteggio Parziale	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													

¹⁴ Il contenuto dei campi "cod.progetto" e "cod.corso" vanno riportati nel verbale rispettivamente alla voce codice progetto e codice intervento.

¹⁵ Da riportare in GIUDIZIO DI AMMISSIONE nel VERBALE DELLE PROVE D' ESAME

¹⁶ Da riportare in VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA PROVA nel VERBALE DELLE PROVE D' ESAME

¹⁷ Da riportare in VALUTAZIONE FINALE nel VERBALE DELLE PROVE D' ESAME

¹⁸ QUALIFICATO/NON QUALIFICATO

13																																							
14																																							
15																																							

La Commissione _____ data _____
