

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – DIREZIONE GENERALE DELL'USR - LAZIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

La Commissione assegna alla prova un punteggio compreso tra 0 e 10

Classe di concorso/posto	CANDIDATO	0	0,5	1					
ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	a – Lavoro completamente disorganizzato o non svolto								
	b – lavoro svolto con poca organizzazione o con postazione organizzata in modo scorretto								
	c – lavoro svolto con precisione e postazione organizzata								
TECNICHE DI COTTURA UTILIZZATE	a – Utilizzo di tecniche di cottura inappropriate e scorrette								
	b – utilizzo di tecniche di cottura corrette ma inappropriate								
	c – utilizzo di tecniche di cottura appropriate e corrette								
ESECUZIONE DEL PIATTO	a – Piatto eseguito in modo difforme al tema proposto								
	b – piatto eseguito in modo corretto rispetto a quanto richiesto ma privo di elementi caratterizzanti								
	c – piatto eseguito centrando tutti gli elementi proposti dal tema e dalle indicazioni date dalla commissione								
DEGUSTAZIONE									
		0	1	2					
ANALISI GUSTATIVA DEL PIATTO	a – Piatto squilibrato, privo di armonia e con elementi che ne disturbano la degustazione								
	b – piatto equilibrato, ma con stonature di gusto e con elementi fuori traccia								
	c – piatto equilibrato, armonico e con utilizzo corretto degli in gradienti proposti dal tema								
ANALISI VISIVA DEL PIATTO	a – piatto privo di struttura e cromaticità con elementi in contrasto con il tema proposto								
	b – piatto strutturato in maniera corretta ma con elementi in contrasto con il tema proposto								
	c – piatto originale bene presentato, buona cromaticità e ben strutturato								
					PUNTEGGIO RELAZIONE (MAX 3 P.)				
					0	0,5	1	1,5	2
COMPLETEZZA NELLA RISPOSTA (max punti 2)									
ORIGINALITÀ DELL'AMPLIAMENTO CULTURALE (max punti 1)									
SUBTOTALE PUNTEGGIO PROVA PRATICA:									
LA COMMISSIONE:					TOTALE (Max 10) :				