



FEDERAZIONE CNOS-FAP
SEDE NAZIONALE
Settore turistico

Centro Nazionale Opere Salesiane
Formazione Aggiornamento Professionale



GARA DI CUCINA

Sede : Catania

Giorni : 27/28-aprile- 2010

Le categorie a cui si può partecipare sono 4:

antipasto, primo secondo con contorni , dessert.

- Ogni allievo può partecipare ad una sola categoria, ogni istituto può presentare un solo allievo per categoria.

— Ogni concorrente dovrà presentare una ricetta sul tema del concorso, la scheda ricetta con gli ingredienti inclusi, il calcolo calorico, il calcolo nutrizionale, e foto del piatto con la richiesta del materiale inclusa che dovrà pervenire all'istituto organizzatore entro il 10/04/2010 per consentire l'approvvigionamento e la prima valutazione della giuria.

— Il piatto dovrà essere confezionato utilizzando i prodotti messi a disposizione nel panierino (in allegato al presente regolamento).

— Il concorrente può portare tre ingredienti non specificati nel panierino.

— Gli allievi concorrenti dovranno:

Indossare in loco la divisa da cuoco che porteranno a loro seguito, (divisa e presentazione è parte integrante del punteggio finale.).

— Ogni concorrente dovrà presentare un piatto da esposizione e 5 assaggi in piatti singoli.

— Tutte le preparazioni dovranno essere confezionate nel laboratorio messo a disposizione per la prova, qualsiasi preparazione portata dal concorrente già pronta comporterà la squalifica.

— I concorrenti dovranno presentarsi il giorno e a l'ora stabilita per la prova provvisti di divisa completa, senza segni distintivi, che indosseranno in loco. (la mancanza totale o parziale di elementi della divisa comporteranno squalifica o penalizzazione, a discrezione della giuria).

— I candidati entreranno e lavoreranno da soli nel laboratorio ed è assolutamente vietato l'ingresso o la sosta nelle vicinanze degli accompagnatori o rappresentanti dell'istituto.

— In cucina per eventuali problemi o richieste ci saranno gli assistenti tecnici dell'istituto ospitante.

— Non è ammesso nessun ingrediente che non è stato indicato nella ricetta; la non osservanza costa una penalizzazione.

— Gli allievi hanno a disposizione per la prova 4 ore, il turno di uscita verrà comunicato al concorrente per tempo, in caso di ritardo nell'uscita verrà applicata una penalizzazione di 2 punti ogni 5 minuti dopo 30 minuti il concorrente verrà squalificato.

— Lo sperpero dei prodotti o l'uso improprio verrà penalizzato dalla giuria.

- _ I concorrenti devono provvedere autonomamente alla coltelleria e ad utensileria specifica.
 - _ Al termine della preparazione ogni concorrente dovrà lasciare completamente in ordine la propria postazione.
 - _ In cucina saranno presenti i commissari che saranno garanti della regolarità della gara, all'applicazione del regolamento e daranno i punteggi ad ogni singolo partecipante in base alla presentazione personale, organizzazione del lavoro e tecniche di preparazione. Punteggio che sarà sommato agli altri, cioè schede, presentazione e gusto.
 - _ Non si potranno usare i telefonini durante la prova.
 - _ Le foto verranno realizzate da fotografo autorizzato (su richiesta verranno fornite le foto o altro agli istituti partecipanti).
 - _ A parità di punteggio il premio sarà riconosciuto al candidato più giovane.
- L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti un laboratorio provvisto delle seguenti grandi attrezzature (cucina , cuoci pasta, friggitrice, forno statico, forno termoconvezione-vapore, microonde piccolo, abbattitore, piastra , sottovuoto da banco (no sacchetti per cottura solo per conservazione, pentolame vario), piatti bianchi per presentazione di 28/30 cm
I piatti per la presentazione saranno per tutti i concorrenti uguali e forniti dall'istituto ospitante. Solo l'utensileria specifica e la coltelleria è a carico dell'allievo partecipante.

Criteria di valutazione

Gara cucina

Vengono esposti nella scheda di valutazione

La Giuria

- _ la giuria è composta da una commissione di cinque giudici composta da esperti del settore
- _ la giuria ha il compito di valutare ogni singolo concorrente nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati da questo regolamento e delle schede di valutazione.
- _ Le decisioni della giuria sono definitive e incontestabili; non sono ammessi ricorsi.

Premi e riconoscimenti

La classifica verrà stilata in base ai punteggi riportati nelle varie fasi, che verranno sommati.

Il concorrente o i concorrenti che otterranno il punteggio maggiore, sarà o saranno proclamati vincitori.

Il punteggio riportato nella gara verrà menzionato durante l'esame di qualifica.

PANIERE DEGLI INGREDIENTI:

ingredienti principali

Gamberetti , gamberoni.

Carne di maiale (coscia, costole o filone-lonza)

Frutti di bosco comprese le fragole

Condimenti grassi

olio extra vergine oliva, olio di semi di arachidi, burro margarina

Ortaggi

Sedano, carote, cipolla, patate, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, pomodoro grappolo, funghi champignon,

spinaci, fagiolini, cavolfiori, surg

Frutta secca

pistacchio, mandorle, uva sultanina, pinoli, noci, nocciole

Aromi:

Origano, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, finocchietto selvatico, spezie

Farine:

farina "00", farina "0" farina di semola, farina di mais gialla, fecola, maizena, riso e pasta secca vari formati

Latte e derivati

latte, parmigiano o grana, pecorino, caciocavallo, tuma, provola, mozzarella e mozzarella di bufala, panna fresca

Varie

Pangrattato, sale, uova, olive nere e verdi, acciughe sott'olio, gelatina, zucchero semolato e a velo, lievito

Vini e liquori

Solo per aromatizzare

Per ulteriori informazioni contattare:

MASSIMO PUGLISI m.puglisi@cnos-fap.it tel 095 2269111 CT SAN FILIPPO NERI

GARA DI CUCINA DI SALA

_ Art. 1: Al concorso di sala può partecipare un allievo della classe

_ Art. 2: Tema della prova di sala: "il pesce "di mare" di lago o di fiume

_ Art. 3: La prova consiste nella preparazione di un piatto alla lampada (antipasto, primo piatto o secondo piatto), avente come ingrediente principale il pesce, e nell'abbinamento di un vino, motivandone l'accostamento all'atto della presentazione

_ Art. 4: La ricetta presentata, dovrà riportare: titolo, descrizione dettagliata, quantità esatta degli ingredienti utilizzati e l'accostamento enogastronomico

_ Art. 5: Per la realizzazione della ricetta, gli allievi partecipanti avranno a disposizione gli ingredienti elencati in essa, secondo grammatura richiesta. Eventuali ingredienti strettamente legati al territorio di provenienza dei concorrenti e il vino prescelto, dovranno essere procurati direttamente dalla scuola partecipante.

_ Art. 6: Durante lo svolgimento della gara non saranno ammessi ingredienti che non figurano nella ricetta precedentemente inviata.

_ Art. 7: I partecipanti dovranno indossare la divisa della scuola di appartenenza.

_ Art. 8: Gli allievi all'interno dei laboratori, durante la preparazione saranno assistiti dagli aiutanti tecnici dell'istituto organizzatore.

_ Art. 9: Le attrezzature necessarie alla realizzazione e al servizio del piatto, verranno messe a disposizione dalla struttura ospitante. Sarà cura dell'istituto partecipante, supportarsi di eventuali attrezzature particolari.

_ Art. 10: L'allievo dovrà realizzare un totale di n°4 piatti (n° 1 piatto dimostrativo e n° 3 per la commissione esaminatrice).

_ Art. 11: Per la preparazione dei piatti, il partecipante avrà a disposizione 15 minuti, all'interno dell'office per il controllo e la preparazione delle derrate alimentari e 30 minuti per la preparazione e presentazione del piatto.

_ Art. 12: A parità di punteggio il premio sarà riconosciuto al candidato più giovane.

La giuria

I piatti realizzati dagli allievi saranno sottoposti alla valutazione di una giuria composta da esperti e rappresentanti delle categorie del settore. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione che sarà insindacabile, e seguirà i parametri sotto indicati:

Punti di penalizzazione:

Il partecipante verrà penalizzato nel caso in cui superi i tempi di preparazione già stabiliti: ogni 5 minuti di ritardo punti 5 di penalizzazione.

La valutazione complessiva di ciascun piatto risulterà dalla somma aritmetica dei voti espressi da ciascun giurato.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Per informazioni del concorso cucina di sala contattar:

GARA DI BAR

Sala - Bar. Partecipa ufficialmente 1 alunno per ogni Istituto che ha aderito al Concorso a carattere Nazionale accompagnati da un formatore. La competizione prevede la preparazione di un cocktail FANCY, utilizzando i prodotti della lista di seguito inserita. La novità in questo Concorso Nazionale è il "DECORATION SHOW" cioè il concorrente dopo aver preparato il cocktail si cimenterà nella preparazione di due decorazioni da abbinare a due diversi drinks in bicchieri diversi. (VEDI SOTTO REGOLAMENTO).

L'allievo dovrà rispettare quanto segue:

Art:1

a) L'alunno preparerà due cocktails FANCY tenendo conto di utilizzare i prodotti della lista messi a disposizione dalla scuola. L'alunno troverà pronta la spremuta fresca d'arancio e di limone sul banco di lavoro.

COCKTAIL FANCY IL CONTENUTO PUO' VARIARE DA 7 cl AI 28 CL

b) Per questa categoria è permesso e gradito:

- l'uso di tecniche di preparazione innovative
- l'uso di effetti decorativi (stratificazioni, ...)
- l'innovazione negli ingredienti, nella tecnica e negli effetti decorativi deve rispettare i criteri alla base della preparazione di un cocktail e l'opportunità di tale innovazione verrà valutata secondo il caso.

Art:2

Composizione ricette

Il concorrente dovrà inviare la propria ricetta corredata da nome cognome e scuola di appartenenza. La ricetta dovrà essere espressa in centilitri.

_ COCKTAIL FANCY:PUO' VARIARE DA 7 CL A 28 CL

Il drink dovrà contenere al massimo 7 prodotti, comprese le gocce (long, short) ed il contenuto potrà variare dai 7 cl ai 28 cl. La crusta sul bicchiere deve essere considerata un unico ingrediente.

Non c'è limite nell'utilizzo dei prodotti e il fancy drink può essere anche analcolico.

Non c'è limite per i componenti della decorazione che può essere posizionata sul bordo o all'interno del bicchiere.

Tutti i prodotti usati (escluso la liquoristica) devono essere portati integri e sigillati.

Non si possono utilizzare prodotti fatti precedentemente in altri luoghi dal concorrente se non preparati in office sotto controllo dei giudici (es: infusi, mieli aromatizzati, gelati, sorbetti, frullati, centrifugati e spremute varie,

Ogni concorrente in pedana avrà a disposizione circa un metro lineare di banco per la preparazione dei suoi due drinks.

Bicchieri:

I bicchieri da utilizzare messi a disposizione della scuola organizzatrice sono: la COPPETTA DA COCKTAIL da CL.16 della BORMIOLI ROCCO ed il TUMBLER grande da CL.28 sempre della BORMIOLI ROCCO.

Tempo di preparazione:

Per il COCKTAIL FANCY il tempo limite concesso per la preparazione è di 4 min.

Decorazioni

Le decorazioni per i due cocktails devono essere composte unicamente da frutta e/o verdura. Le

decorazioni dovranno essere preparate e finite in office e poste sul bicchiere alla fine della preparazione del drink. (Naturalmente il tutto deve essere commestibile).

Cannucce ciliegine e sticks saranno fornite dall'organizzazione.

Nella composizione della ricetta la decorazione dovrà essere dettagliatamente specificata, non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, ecc). La frutta che non è inserita nella lista degli ingredienti sarà a carico della scuola partecipante.

Art:3

Presentazione ed ordine di successione dei concorrenti.

I concorrenti devono presentarsi in pedana esclusivamente con la divisa del proprio Istituto.

L'ordine di uscita dei concorrenti avverrà per estrazione. I concorrenti dovranno uscire in pedana con il numero di uscita ben in vista sulla giacca. Tale numero corrisponderà a quello applicato sui bicchieri che dovrà usare.

I concorrenti si presenteranno al banco di lavoro in batterie da 2 o da 4 dipende dal numero dei partecipanti e dovranno comporre 2 drinks ciascuno da presentare alla giuria di degustazione. Ogni alunno dovrà avere la propria attrezzatura da lavoro.

La Giuria

Art:4

Composizione delle giurie.

Ci saranno due giurie. La prima di degustazione e l'altra tecnica.

I giudici degustatori dovranno assegnare i punteggi secondo l'aspetto (da 1 a 5) e la decorazione (da 1 a 5 punti) e l'aroma e gusto (da 5 a 20 punti).

Totale max punti: 60 per i 2 giudici degustatori.

La giuria tecnica invece composta da Fiduciari A.I.B.E.S sarà posizionata ai lati del banco bare giudicheranno i concorrenti in base alla tecnica usata, all'eleganza, alla divisa e al corretto utilizzo degli ingredienti ed altri requisiti, VEDI SCHEDA GIUDICE TECNICO A.I.B.E.S con totali punti 40. Alla fine dalla somma delle due schede si stabilisce il punteggio finale. Il vincitore sarà designato in base al punteggio più alto ottenuto con questo sistema.

Il **"DECORATION SHOW"** rappresenta la novità di questo concorso dove i concorrenti dovranno eseguire due decorazioni veloci e cromatiche da abbinare a due diversi drinks in bicchieri differenti, uno short in coppetta cocktail e un long drink in un tumbler grande. I bicchieri saranno pieni d'acqua colorata, ai quali andrà abbinata la decorazione proporzionata al bicchiere, il ghiaccio potrà essere utilizzato nei tumblers.

Il tempo previsto per le due decorazione è di 5 min.

Le decorazioni verranno realizzate con la frutta e ortaggi messi a disposizione della scuola organizzatrice.

Alla fine sarà premiata la migliore decorazione secondo: rispetto del tempo punti (da 1 a 5), effetto cromatico punti (da 1 a 5), originalità della decorazione punti (da 1 a 5), utilizzo degli agrumi nella ricetta punti (da 1 a 5).

Per ulteriori informazioni contattare:

6

Allegato 1

I PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA COMPOSIZIONE DELLE RICETTE SONO:

VERMOUTH E DISTILLATI:

MARTINI BIANCO

MARTINI ROSSO

MARTINI DRY

BITTER MARTINI

APEROL

CACHACA 51

TEQUILA CAMIN REAL

GIN BOMBAY

GIN BOSFORD
VODKA ERISTOFF , VODKA SERMEQ PESCA ,VODKA SERMEQ FRAGOLA
VODKA SKYY
RON BACARDI SUPERIOR , BACARDI RISERVA
BACARDI APPLE
RUM SEVEN TIKI
JIM BEAM

SPUMANTE E PROSECCHI:

PROSECCO MARTINI S. B (SIGILLO BLU)
RIESLING MARTINI S. B
ASTI MARTINI
ROSE' MARTINI S. B.

CREME : BLUE CURACAO, BANANA ,ORANGE.

LIQUORI DELLA DISTILLERIA F. LLI RUSSO:

LIMONCELLO DI SICILIA
MANDARINETTO DI SICILIA
ARANCELLO DI SICILIA
FRAGOLA DI SICILIA

BIBITE VARIE: BACARDI BREEZER ,PEACH ,GRAPPEFRUIT ,LEMON. SODA E TONICA WATER
,ARANCIATA E SPRITE.

SUCCHI DI FRUTTA:

SUCCO D'ANANAS "PAGO" O SIMILI
SUCCO ACE "
SUCCO D'ARANCIA "
SUCCO DI POMPELMO "

SPREMUTE FRESCHE:

ARANCIA, LIMONE, POMPELMO.

SCIROPPI della FABBRI MIXY BAR:

FRAGOLA , MANDARINO , PAPAYA .
AMARENA , PESCA, GRANATINA, KIWI, ANANAS , ORZATA.

SCIROPPI della FABBRI MIXY FRUIT

COCCO, CRANBERRY , FRAGOLA, PASSION FRUIT, PESCA.

FRUTTA FRESCA PER LA PREPARAZIONE DELLE DECORAZIONI DEI COCKTAILS

PERE , MELE , ANANAS ,FRAGOLE ,BANANE, KIWI,CEDRO,ARANCE, LIMONI, POMPELMO.

INGREDIENTI VARI PER LE DECORAZIONI:

FOGLIE DI MENTA FRESCA,CILIEGINE AL MARASCHINO VERDURE,SPEZZIE, E RADICI.



FEDERAZIONE CNOS-FAP
SEDE NAZIONALE
Settore turistico

Centro Nazionale Opere Salesiane
Formazione Aggiornamento Professionale



SCHEDA COCKTAIL

”

Tema: agrumi di Sicilia.

Categoria: Cocktail Fancy dai 7 CL ai 28 CL.

Cognome e Nome _____

Istituto cnos di appartenenza _____

Nome del Cocktail _____

Composizione _____ **CL** _____

_____ **CL** _____

_____ **CL** _____

_____ **CL** _____

_____ **CL** _____

_____ **CL** _____

_____ **CL** _____

mixing glass direttamente nel tumbler Shaker

—
_Guarnizione_____

Tipo di

*Bicchiere*_____

N.B. - numero prodotti da utilizzare max 7 gocce comprese;

- ogni concorrente deve avere i propri attrezzi di lavoro;

- le guarnizioni devono essere commestibili e vanno scritte sulla ricetta.

N.B. Segnalare il produttore della
bevanda utilizzata qualora non fosse
appartenente alla lista già fornita.



FEDERAZIONE CNOS-FAP
SEDE NAZIONALE
Settore turistico

Centro Nazionale Opere Salesiane
Formazione Aggiornamento Professionale



NOME RICETTA	
CATEGORIA RICETTA	
NOME istituto	
NOME allievo	
INGREDIENTI aggiuntivi	
INGREDIENTI E DOSI . Per 1 piatto presentazione più 5 piatti degustazione	ESECUZIONE
Kcal totali Protidi Lipidi Glucidi Protidi % Lipidi % Glucidi %	

UTENSILI E ATTREZZATURE DA UTILIZZARE

FOTO

Scheda di valutazione delle gare di cucina sala bar



Centro Nazionale Opere Salesiane



Formazione Aggiornamento Professionale

FEDERAZIONE CNOS-FAP
SEDE NAZIONALE



CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		VOTO
Gusto	1-2	Il prodotto è gravemente carente tanto da comprometterne il gusto	<input type="text"/>
	3-4	Il prodotto presenta lacune che ne rendono poco gradevole il gusto	
	5-6	Il prodotto presenta un gusto sufficientemente accettabile	
	7-8	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
	9-10	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
Completezza	1-2	Il prodotto è gravemente incompleto	<input type="text"/>
	3-4	Il prodotto presenta lacune circa la completezza	
	5-6	Il prodotto si presenta completo in modo essenziale	
	7-8	Il prodotto è completo secondo i parametri di accettabilità piena	
	9-10	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della completezza	
Correttezza Nel Taglio e nella porzione°	1-2	L'esecuzione del prodotto presenta gravi lacune dal punto di vista della correttezza dell'esecuzione	<input type="text"/>
	3-4	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
	5-6	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	7-8	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	9-10	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
Rispetto dei tempi	1-4	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione	<input type="text"/>
	5-7	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
	8-10	Il periodo necessario per la realizzazione conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	1-2	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	<input type="text"/>
	3-4	L'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie rivela lacune	
	5-6	L'allievo gestisce strumenti e tecnologie in modo minimamente corretto	
	7-8	L'allievo gestisce strumenti e tecnologie in modo conforme ai parametri	
	9-10	L'utilizzo di strumenti e tecnologie avviene in modo eccellente	
Correttezza nella cottura o nella miscelazione	1-2	L'esecuzione del prodotto presenta gravi lacune dal punto di vista della correttezza dell'esecuzione	<input type="text"/>
	3-4	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
	5-6	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	7-8	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	9-10	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
Relazione con i	1-2	L'allievo non si relaziona affatto in modo corretto con gli adulti	<input type="text"/>

formatori e le altre figure adulte	3-4	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	<input type="checkbox"/>
	5-6	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
	7-8	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
	9-10	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
Superamento delle crisi	1-2	L'allievo di fronte alle crisi si demoralizza e non procede oltre	<input type="checkbox"/>
	3-4	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
	5-6	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto una tattica che mira al superamento minimale delle difficoltà	
	7-8	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
	9-10	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
Capacità comunicative ed espressive	1-2	L'allievo è gravemente impacciato nella comunicazione	<input type="checkbox"/>
	3-4	L'allievo comunica utilizzando un lessico povero e termini operativi	
	5-6	L'allievo comunica utilizzando un lessico essenziale e mirando ad una comunicazione minimale	
	7-8	L'allievo mostra una capacità comunicativa ed espressiva adeguata al compito da rappresentare	
	9-10	Manifesta un'eccellente capacità comunicativa ed espressiva	
Uso del linguaggio tecnico-professionale	1-2	L'allievo non possiede un lessico tecnico-professionale	<input type="checkbox"/>
	3-4	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale	
	5-6	Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	
	7-8	La padronanza del linguaggio tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
	9-10	L'allievo possiede una ricchezza lessicale tecnico-professionale e la utilizza in modo eccellente	
Igiene	1-2	Il comportamento in laboratorio presenta gravi lacune dal punto di vista igienico	<input type="checkbox"/>
	3-4	Il comportamento in laboratorio presenta lacune dal punto di vista igienico	
	5-6	Il comportamento in laboratorio è eseguito sufficientemente dal punto di vista igienico	
	7-8	Il comportamento in laboratorio è eseguito correttamente dal punto di vista igienico	
	9-10	Il comportamento in laboratorio è eccellente dal punto di vista igienico	
Organizzazione della postazione di lavoro	1-2	La postazione di lavoro è totalmente disorganizzata	<input type="checkbox"/>
	3-4	La postazione di lavoro non è organizzata in modo funzionale	
	5-6	La postazione di lavoro è sufficientemente organizzata	
	7-8	La postazione di lavoro correttamente organizzata	
	9-10	La postazione di lavoro eccellente dal punto di vista organizzativo e funzionale	
Innovazione	1-2	Il prodotto non presenta elementi innovativi	<input type="checkbox"/>
	3-4	Il prodotto presenta insufficienti elementi innovativi	
	5-6	Il prodotto presenta sufficienti elementi innovativi	
	7-8	Il prodotto presenta numerosi elementi innovativi	
	9-10	È chiaramente un prodotto innovativo	
Creatività	1-2	L'allievo non esprime nel prodotto alcun elemento di creatività	<input type="checkbox"/>
	3-4	L'allievo realizza in modo meccanico il prodotto con rari spunti creativi	
	5-6	L'allievo manifesta talvolta spunti creativi nel prodotto realizzato	
	7-8	L'allievo è in grado di adottare soluzioni creative soddisfacenti nella	

		realizzazione de prodotto	
	9-10	L'allievo realizza in modo creativo il prodotto	
Autovalutazione	1-2	L'allievo non procede ad alcuna valutazione del suo lavoro	<input type="checkbox"/>
	3-4	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	5-6	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
	7-8	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
	9-10	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	