

## I. Livello 0 - Cuoco

| Livello 0 Domande   | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|---|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|   | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b><i>Sono esperto in..</i></b>   |                      |            |             |       |         |
| ...definire un menù seguendo le stagioni e la zona di provenienza dei prodotti. |                      |            |             |       |         |
| ... condire le verdure.   |                      |            |             |       |         |
| ... tagliare l'insalata.  |                      |            |             |       |         |
| ... preparare l'insalata.   |                      |            |             |       |         |
| ... preparare contorni caldi.   |                      |            |             |       |         |
| ... preparare zuppe.  |                      |            |             |       |         |
| ... cucinare il pesce.  |                      |            |             |       |         |
| ...preparare la carne.  |                      |            |             |       |         |
| ... cuocere le verdure.   |                      |            |             |       |         |
| ... preparare le salse.   |                      |            |             |       |         |
| ... preparare prodotti da forno.  |                      |            |             |       |         |
| ... preparare buffet.   |                      |            |             |       |         |
| ...pulire la cucina.  |                      |            |             |       |         |
| ... lavorare seguendo le ricette.   |                      |            |             |       |         |
| ... lavorare con cibo crudo in modo sicuro e igienico.                          |                      |            |             |       |         |
| ... verificare le scorte in magazzino.  |                      |            |             |       |         |
| ... usare celle frigorifere e frigoriferi.                                      |                      |            |             |       |         |
| ... controllare il rispetto di regole igieniche e di sicurezza.                 |                      |            |             |       |         |



## II. Auto-valutazione delle competenze - Cuoco

|   |   | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|---|---|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
| Domande per valutare le competenze Refuskills   |   | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| Knowledge (taken form the MAtrix) (hidden)  |   |                      |            |             |       |         |
| <b>Unità 1 – Preparazione dei pasti e definizione del menu</b>  |   |                      |            |             |       |         |
| <b>Sono capace di..</b>   |   |                      |            |             |       |         |
| Conosco la regionalità e la stagionalità dell'offerta gastronomica delle ricette, la composizione specifica dei cibi e le loro proprietà nutritive. | ... definire un menu secondo la stagione e la regione di provenienza dei prodotti.                |                      |            |             |       |         |
|   | ... applicare i principi della nutrizione.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... seguire le procedure gastronomiche nella preparazione dei piatti.                             |                      |            |             |       |         |
|   | ... dire i componenti dei cibi.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... preparare i piatti seguendo le esigenze del consumatore (es. diete, intolleranze alimentari). |                      |            |             |       |         |
| Conosco le tecniche di cucina e le loro caratteristiche e operazioni e come usare le principali tecnologie, utensili e strumenti da cucina.         | ... usare la giusta tecnica di cucina.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... pesare gli ingredienti e cucinarli secondo le ricette.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... decorare un piatto con il cibo.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... usare in maniera corretta utensili e strumenti da cucina.                                     |                      |            |             |       |         |
| Conosco gli standard qualitativi dei prodotti.  | ... controllare la qualità dei prodotti.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... controllare la quantità dei prodotti.   |                      |            |             |       |         |
| Conosco i metodi per ordinare il cibo e principi, tecniche e metodi per immagazzinare il cibo.  | ... ordinare il cibo e controllare gli standard degli ordini.                                     |                      |            |             |       |         |
|   | ... applicare le tecniche e i metodi per produrre cibo.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... applicare la giusta tecnica di conservazione del cibo e il metodo per immagazzinarlo.         |                      |            |             |       |         |
|   | ... adottare tecniche di produzione del cibo.   |                      |            |             |       |         |

|  |  |                             |                   |                    |              |                |
|--|--|-----------------------------|-------------------|--------------------|--------------|----------------|
|  | ... controllare i parametri di preservazione e immagazzinamento del cibo.  |                             |                   |                    |              |                |
| <b>Unità 2 – Igiene e sicurezza in cucina</b>  |  |                             |                   |                    |              |                |
|  | <i>Sono capace di...</i>   |                             |                   |                    |              |                |
|  |  | <b>Scala di valutazione</b> |                   |                    |              |                |
|  |  | <b>Scarso</b>               | <b>Elementare</b> | <b>Sufficiente</b> | <b>Buono</b> | <b>Esperto</b> |
| Conosco le norme sull'ambiente e sulla sicurezza del lavoro in cucina.   | ... applicare le norme di sicurezza sul lavoro in cucina.<br>... applicare le norme ambientali in cucina.<br>... usare strumenti e procedure di igiene personale e generale in cucina. |                             |                   |                    |              |                |
| Applico i principi, le tecniche e i metodi di pulizia e igiene nell'ambiente di lavoro e gli strumenti di igiene personale, per la ristorazione e le divise. | ... usare prodotti e strumenti per pulire correttamente l'ambiente della cucina.   |                             |                   |                    |              |                |
|  | ... applicare principi, tecniche e metodi di pulizia.  |                             |                   |                    |              |                |
|  | ... applicare standard igienici nel lavoro in cucina.  |                             |                   |                    |              |                |
|  | ... immagazzinare materie prime crude e cibi semilavorati in un modo professionalmente igienico.   |                             |                   |                    |              |                |
| Sono capace di applicare i principi, le tecniche e i metodi dell'HACCP (Protocolli di igiene e sicurezza alimentare dei consumatori).                        | ... mantenere la mia divisa pulita.  |                             |                   |                    |              |                |
|  | ... applicare le norme di pulizia in linea con l'HACCP nell'ambiente del catering e della ristorazione.  |                             |                   |                    |              |                |
|  | ... sterilizzare, disinfettare e igienizzare i prodotti.   |                             |                   |                    |              |                |
| Conosco i principi e le tecniche di pianificazione, organizzazione e sincronizzazione del lavoro in cucina.  | ... applicare metodi e tecniche per rispettare gli standard di igiene e sicurezza.   |                             |                   |                    |              |                |
|  | ... applicare le tecniche di pianificazione per la ristorazione.   |                             |                   |                    |              |                |
|  | ... pianificare, organizzare e sincronizzare gli incarichi di lavoro in cucina.  |                             |                   |                    |              |                |





## I. Valutazione delle competenze PAROLE CHIAVE

| Questions to estimate the RefuSkills Skills and Competences                       | LIVELLO |            |             |       |         |
|---|---------|------------|-------------|-------|---------|
|   | Scarso  | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Unit 1: Imparare ad apprendere</b>   |         |            |             |       |         |
| <b>Sono capace a....</b>  |         |            |             |       |         |
| ...motivare me stesso a imparare cose nuove.                                      |         |            |             |       |         |
| ...assumermi la responsabilità del mio apprendimento.                             |         |            |             |       |         |
| ...raccolgere ed organizzare informazioni.  |         |            |             |       |         |
| ...interpretare e comunicare informazioni.  |         |            |             |       |         |
| .... riconoscere la necessità di imparare ad accogliere il cambiamento            |         |            |             |       |         |
| ... investire tempo e sforzi per imparare nuove competenze                        |         |            |             |       |         |
| ... contribuire all'apprendimento sul posto di lavoro                             |         |            |             |       |         |
| <b>Unit 2: Comunicazione</b>  |         |            |             |       |         |
| <b>Sono capace a....</b>  |         |            |             |       |         |
| ...spiegare istruzioni lavorative ai colleghi .                                   |         |            |             |       |         |
| ...comprendere le comunicazioni sul posto di lavoro.                              |         |            |             |       |         |
| ... parlare delle prestazioni lavorative con i colleghi in un linguaggio tecnico  |         |            |             |       |         |
| ...scrivere istruzioni e report collegati al lavoro                               |         |            |             |       |         |
| .... articolare le proprie idee, pensieri, opinioni e sentimenti legati al lavoro |         |            |             |       |         |
| ...lavorare e comunicare in un ambiente multiculturale.                           |         |            |             |       |         |
| ...lavorare e comunicare in ambienti di genere misti                              |         |            |             |       |         |
| <b>Unit 3: Lavoro di squadra</b>  |         |            |             |       |         |
| <b>Sono capace a...</b>   |         |            |             |       |         |
| ...Lavorare in squadra o in gruppo.   |         |            |             |       |         |
| ...interagire con chi lavora con me   |         |            |             |       |         |
| ...rispettare pensieri o opinion dei membri della mia squadra .                   |         |            |             |       |         |



|   | LIVELLO |            |             |       |         |
|---|---------|------------|-------------|-------|---------|
|   | Scarso  | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| ...lavorare per avere il consenso del Gruppo nel prendere le decisioni                            |         |            |             |       |         |
| ...accettare suggerimenti su come migliorare  |         |            |             |       |         |
| ...valutare il contributo di altre persone.   |         |            |             |       |         |
| ...condividere informazioni in maniera aperta.  |         |            |             |       |         |
| ...accettare suggerimenti critici   |         |            |             |       |         |
| <b>Unit 4: Problem solving</b>  |         |            |             |       |         |
| <b>Sono in grado di....</b>   |         |            |             |       |         |
| ...sviluppare soluzioni pratiche.   |         |            |             |       |         |
| ...identificare i problemi  |         |            |             |       |         |
| ...raccolgere, organizzare e analizzare le informazioni.  |         |            |             |       |         |
| ...pianificare e gestire risorse per risolvere il problema  |         |            |             |       |         |
| ...risolvere problemi in maniera indipendente   |         |            |             |       |         |
| ...spiegare ad altri il processo di risoluzione dei problemi                                      |         |            |             |       |         |
| ...usare gli strumenti informatici per risolvere i problemi.                                      |         |            |             |       |         |
| ...usare gli strumenti informatici per documentare le soluzioni                                   |         |            |             |       |         |
| <b>Unit 5 Creatività e innovazione/ comportamento imprenditoriale</b>                             |         |            |             |       |         |
| <b>Sono in grado di...</b>  |         |            |             |       |         |
| ...pensare e comportarsi con una mentalità aperta   |         |            |             |       |         |
| ...identificare e cogliere le opportunità   |         |            |             |       |         |
| ...tradurre idee in azioni.   |         |            |             |       |         |
| ...proporre soluzioni innovative.   |         |            |             |       |         |
| ...pensare criticamente nel processo creativo.  |         |            |             |       |         |
| ...effettuare una valutazione del rischio.  |         |            |             |       |         |
| ...valutare i pro e i contro dell'avviare una nuova attività                                      |         |            |             |       |         |
| <b>Unit 6: Self-management</b>  |         |            |             |       |         |
| <b>Sono in grado di...</b>  |         |            |             |       |         |
| ...bilanciare lavoro e vita privata.  |         |            |             |       |         |
| ...connettermi e lavorare con gli altri.  |         |            |             |       |         |
| ...riconoscere le opportunità di carriera all'interno delle proprie e in altre comunità culturali |         |            |             |       |         |



|   | LIVELLO |            |             |       |         |
|---|---------|------------|-------------|-------|---------|
|   | Scarso  | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| ...dare priorità ai propri obiettivi  |         |            |             |       |         |
| ...affrontare i problemi e gestire lo stress.   |         |            |             |       |         |
| ...prendere decisioni.  |         |            |             |       |         |
| ...mostrare disciplina e professionalità.   |         |            |             |       |         |
| ...valutare la propria prestazione.   |         |            |             |       |         |
| <b>Unit 7: Competenze tecniche e digitali</b>   |         |            |             |       |         |
| <b>Sono in grado di...</b>  |         |            |             |       |         |
| ...usare il computer per avere accesso alle informazioni sul posto di lavoro .          |         |            |             |       |         |
| ... creare e condividere documenti sul computer per la scrittura e la contabilità       |         |            |             |       |         |
| ...usare il computer per comunicare .   |         |            |             |       |         |
| ...riflettere in modo critico sull'uso mio e degli altri delle tecnologie informatiche. |         |            |             |       |         |



## Parrucchiere/a– SELF ASSESSMENT

(Hairdresser Italian)

### I. Livello 0 Domande– Parrucchiere/a

| Livello 0- domande   | Livello |            |             |       |         |
|--|---------|------------|-------------|-------|---------|
|  | Scarso  | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b><i>Sono esperto in...</i></b>                                     |         |            |             |       |         |
| ...accogliere I clienti.   |         |            |             |       |         |
| ...consigliare I clienti.  |         |            |             |       |         |
| ...informare I client sui diversi prodotti che saranno utilizzati.   |         |            |             |       |         |
| ... utilizzare diversi prodotti (es. shampoo, balsamo, styling gel). |         |            |             |       |         |
| ...lavare I capelli e verificare la giusta temperatura.              |         |            |             |       |         |
| ...consigliare tagli e colori di capelli.                            |         |            |             |       |         |
| ...tagliare I capelli.   |         |            |             |       |         |
| ...tingere capelli .   |         |            |             |       |         |
| ...vendere prodotti per la cura dei capelli e del cuoio capelluto.   |         |            |             |       |         |
| ...asciugare I capelli.  |         |            |             |       |         |
| ... acconciare I capelli   |         |            |             |       |         |
| ...fare la barba.  |         |            |             |       |         |
| ...pulire I pavimenti.   |         |            |             |       |         |
| ...pulire e disinfettare le attrezzature.                            |         |            |             |       |         |
| ...ricevere denaro.  |         |            |             |       |         |
| ...fare un conto.  |         |            |             |       |         |
| ...prendere appuntamanrit.   |         |            |             |       |         |



## II. Autovalutazione delle Competenze PARRUCCHERE/A

| Knowledge (taken from the Matrix) - hidden   | Domande per valutare le competenze RefuSkills                     | Livello |            |             |       |         |
|--|---|---------|------------|-------------|-------|---------|
|  |   | Scarso  | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Unit 1 CURA DEI CAPELLI E DEL CUIO CAPELLUTO</b>  |   |         |            |             |       |         |
|  | <i>Sono capace di:</i>  |         |            |             |       |         |
| Conosco e valuto la natura dei capelli e del cuoio capelluto   | ...esaminare le condizioni e la natura del cuoio capelluto.       |         |            |             |       |         |
|  | ...valutare le condizioni e la natura del cuoio capelluto.        |         |            |             |       |         |
|  | ...esaminare le condizioni e la natura dei capelli.               |         |            |             |       |         |
|  | .... Valutare le condizioni e la natura dei capelli               |         |            |             |       |         |
|  | ...proporre tipologie di trattamento.                             |         |            |             |       |         |
| Conosco I diversi detergenti e prodotti per la cura dei capelli  | ...scegliere detergenti e prodotti per capelli.                   |         |            |             |       |         |
|  | ...dosare correttamente detergent e prodotti per capelli.         |         |            |             |       |         |
|  | ...utilizzare detergent e prodotti per capelli nel modo corretto. |         |            |             |       |         |
| Conosco I metodi per detergere e curare I capelli e la cute .  | ... lavare I capelli  |         |            |             |       |         |
|  | ...prendermi cura di capelli e cuoio capelluto.                   |         |            |             |       |         |
|  | ...lavare e prendermi cura dei capelli.                           |         |            |             |       |         |
|  | ...lavare e prendermi cura di capelli sostitutivi.                |         |            |             |       |         |
|  | ...sostituire I capelli .   |         |            |             |       |         |
|  | ... completare il servizio.                                       |         |            |             |       |         |
| <b>Unit 2 – 2.1. Cut hair, design of hairstyles and 2.2. Compliance of hygiene and health protection</b> |   |         |            |             |       |         |
|  | <i>I am able to...</i>  |         |            |             |       |         |

|  |   | Livelli |            |             |       |         |
|--|---|---------|------------|-------------|-------|---------|
|  |   | Scarso  | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| So immaginare la pettinatura   | ...immaginare un acconciatura.  |         |            |             |       |         |
|  | ...realizzare un acconciatura.  |         |            |             |       |         |
|  | ...definire il taglio.  |         |            |             |       |         |
|  | ...definire la tipologia dei capelli e tagliare in base a quello.     |         |            |             |       |         |
|  | ...definire la direzione di crescita.                                 |         |            |             |       |         |
|  | ...definire la caduta dei capelli.                                    |         |            |             |       |         |
| So valutare e divider la lunghezza dei capelli in base alla pettinatura scelta             | ...stimare la lunghezza dei capelli.                                  |         |            |             |       |         |
|  | ...dividere la lunghezza dei capelli.                                 |         |            |             |       |         |
| Conosco le tecniche di taglio classiche  | ...scegliere tagli classici e appropriati.                            |         |            |             |       |         |
|  | ...tagliare i capelli.  |         |            |             |       |         |
| So preparare i capelli per l'acconciatura  | ...preparare i supporti per l'acconciatura dei capelli.               |         |            |             |       |         |
|  | ... usare materiali e strumenti per il taglio e l'acconciatura        |         |            |             |       |         |
| Conosco lo stile di diverse acconciature   | ...acconciare con tecniche di arricciatura.                           |         |            |             |       |         |
|  | ...acconciare con tecniche di piegatura .                             |         |            |             |       |         |
|  | ...acconciare con tecniche papillotier.                               |         |            |             |       |         |
|  | ...fare la piega  |         |            |             |       |         |
|  | ...realizzare acconciature da pin up.                                 |         |            |             |       |         |
|  | ...realizzare acconciature frisee.                                    |         |            |             |       |         |
| So come tagliare e dare forma alla barba e come trattare la pelle prima e dopo la rasatura | ... tagliare e dare forma alla barba                                  |         |            |             |       |         |
|  | ... usare il giusto trattamento per la pelle prima e dopo la rasatura |         |            |             |       |         |
| Conosco le tecniche di rasatura  | ... usare diverse tecniche di rasatura.                               |         |            |             |       |         |
| Conosco le normative di sicurezza  | ...pulire, disinfettare e conservare gli strumenti.                   |         |            |             |       |         |
| Conosco le misure di protezione della salute e gli strumenti per la                        | ...pulire e disinfettare gli attrezzi da lavoro.                      |         |            |             |       |         |
|  | ...mantenere gli strumenti in maniera corretta                        |         |            |             |       |         |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
| pulizia, la disinfezione e la cura.  | ...eseguire la protezione della propria salute, specialmente per quanto riguarda la pelle. |  |  |  |  |  |
| Conosco le misure di igiene personale e l'applicazione dei requisiti dell'abbigliamento da lavoro. | ...applicare misure di protezione personalizzate.  |  |  |  |  |  |
|  | ...applicare gli abiti da lavoro secondo quanto previsto dalla normativa .                 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |





## I. Livello 0 Domande - IMPIEGATO

| Livello 0 - Domande  | Scala di Valutazione |            |             |       |         |
|--|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|  | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Sono esperto in...</b>  |                      |            |             |       |         |
| ... rispondere al telefono.  |                      |            |             |       |         |
| ... fare telefonate.   |                      |            |             |       |         |
| ... fare trasferimenti di chiamata.                                      |                      |            |             |       |         |
| ... prendere appunti e riferirli alla persona di competenza.             |                      |            |             |       |         |
| ... redigere i verbali delle riunioni.                                   |                      |            |             |       |         |
| ... scrivere Emails.   |                      |            |             |       |         |
| ... usare Internet per cercare informazioni.                             |                      |            |             |       |         |
| ... coordinare gli appuntamenti di lavoro per il mio supervisore / capo. |                      |            |             |       |         |
| ... accogliere gli ospiti e indirizzarli all'interno degli uffici.       |                      |            |             |       |         |
| ... stampare i documenti.  |                      |            |             |       |         |
| ... curare la corrispondenza.  |                      |            |             |       |         |
| ... compiti amministrativi.  |                      |            |             |       |         |
| ... porre i documenti nei rispettivi cassetti.                           |                      |            |             |       |         |
| ... trovare i documenti negli archivi dell'ufficio.                      |                      |            |             |       |         |
| ... ordinare il materiale necessario per l'ufficio.                      |                      |            |             |       |         |
| ... fare piccoli inventari nell'ufficio.                                 |                      |            |             |       |         |
| ... usare il computer.   |                      |            |             |       |         |





## II. ECVET Domande- IMPIEGATO

| Knowledge (taken from the Matrix) (hidden)                   | Domande per valutare le competenze Refuskills                              | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|--|--|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|  |  | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Unità 1 Processi aziendali, Contabilità</b>               |  |                      |            |             |       |         |
|  | <i>Sono capace di...</i>   |                      |            |             |       |         |
| So come applicare le regole di registrazione del denaro.     | ... gestire una cassa.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... tenere i registri per la contabilità.                                  |                      |            |             |       |         |
|  | ... conservare i documenti secondo un ordine sistematico.                  |                      |            |             |       |         |
| Conosco e applico le regole di contabilità.                  | ... emettere ricevute.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... esaminare fatture.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... scrivere preventivi.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... amministrare ricevute, distinte e documenti di supporto.               |                      |            |             |       |         |
| <b>Unità 2 Organizzazione delle richieste</b>                |  |                      |            |             |       |         |
|  | <i>Sono capace di...</i>   |                      |            |             |       |         |
| So come gestire gli ordini all'interno dell'ufficio.         | ... ordinare materiale e controllarne il consumo.                          |                      |            |             |       |         |
|  | ... chiedere preventivi.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... scrivere preventivi.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... gestire il recupero, riutilizzo e riciclo di materiali.                |                      |            |             |       |         |
| Conosco e applico il sistema di gestione delle informazioni. | ... usare diversi canali di informazione.                                  |                      |            |             |       |         |
|  | ... utilizzare diversi canali multimediali.                                |                      |            |             |       |         |
|  | ... utilizzare diverse tecnologie per la gestione delle informazioni.      |                      |            |             |       |         |
|  | ... organizzare le informazioni in maniera professionale sul mio computer. |                      |            |             |       |         |
|  | ... utilizzare i principali programmi informatici.                         |                      |            |             |       |         |
|  | ... trattare le informazioni.  |                      |            |             |       |         |





|   |  | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|---|--|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|   |  | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| So come utilizzare gestire i tempi in maniera professionale.          | ... pianificare gli appuntamenti (per il mio supervisore/capo/dipartimento) con strumenti elettronici. |                      |            |             |       |         |
|   | ... pianificare un'agenda giornaliera utilizzando strumenti elettronici.                               |                      |            |             |       |         |
|   | ... pianificare le attività in modo da poter rispettare l'agenda giornaliera.                          |                      |            |             |       |         |
|   | ... controllare la gestione del tempo nell'ufficio.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... migliorare la gestione dei tempi in ufficio  |                      |            |             |       |         |
| <b>Unità 3 - Processi di ufficio</b>                                  |  |                      |            |             |       |         |
|   | <b>Sono capace di...</b>   |                      |            |             |       |         |
| So come identificare i flussi di lavoro in ufficio.                   | ... registrare guadagni e spese.   |                      |            |             |       |         |
| Sono capace di utilizzare software per l'elaborazione di testi.       | ... usare le varie funzioni di Word.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... predisporre un testo in Word.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... scrivere una lettera aziendale usando le varie funzionalità di Word.                               |                      |            |             |       |         |
|   | ... utilizzare Word in maniera efficiente.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... creare documenti in Word.  |                      |            |             |       |         |
| Sono capace di utilizzare Excel.                                      | ... fare calcoli utilizzando Excel.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... usare le varie funzioni di Excel.  |                      |            |             |       |         |
| So come creare un sistema di gestione dei file.                       | ... usare diversi tipi di file.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... creare un efficace sistema di gestione dei dati sul mio PC.  |                      |            |             |       |         |
| So come applicare le misure di sicurezza per il trattamento dei dati. | ... elaborare informazioni dall'esterno in maniera sicura.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... procedere agli aggiornamenti, alla protezione dai virus e firewalls.                               |                      |            |             |       |         |
|   | ... rispondere in maniera adeguata al pericolo di  |                      |            |             |       |         |





|   | virus.   |                      |            |             |       |         |
|---|--|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|   |  | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|   |  | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| So utilizzare il telefono in maniera professionale. | ... utilizzare varie forme di comunicazione on-line come ad esempio Skype.                   |                      |            |             |       |         |
|   | ... organizzare una chiamata di lavoro professionale.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... prendere appunti durante le telefonate e trasferire le informazioni a chi di competenza. |                      |            |             |       |         |
|   | ... rispondere al telefono in maniera corretta.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... connettere delle telefonate.   |                      |            |             |       |         |
| So come organizzare incontri ed eventi.             | ... usare Outlook per pianificare eventi.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... coordinare riunioni.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... organizzare eventi, come ad esempio riunioni di lavoro per il mio supervisore/capo.      |                      |            |             |       |         |
|   | ... organizzare viaggi per il mio supervisore ed i miei colleghi.                            |                      |            |             |       |         |
|   | ... organizzare riunioni ed incontri nel mio dipartimento.                                   |                      |            |             |       |         |
|   | ... scrivere inviti.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... scrivere report e verbali.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... prenotare sale riunioni presso l'edificio.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... preparare sale riunioni per ospitare partner d'affari.                                   |                      |            |             |       |         |
|   | ... accogliere gli ospiti in ufficio.  |                      |            |             |       |         |
| ... ospitare i partner in ufficio.                  |  |                      |            |             |       |         |
| So utilizzare PowerPoint.                           | ... usare PowerPoint per preparare brevi presentazioni.                                      |                      |            |             |       |         |
|   | ... usare diverse funzioni di PowerPoint come inserire immagini, tabelle, etc..              |                      |            |             |       |         |





## Commesso – AUTO-VALUTAZIONE

(Sales Person – Italian)

### I. Livello 0 DOMANDE – COMMESSO

| Livello 0 Domande                                    | Scala di Valutazione |            |             |       |         |
|--|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|  | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b><i>Sono esperto in...</i></b>                     |                      |            |             |       |         |
| ... consigliare i clienti.                           |                      |            |             |       |         |
| ... servire i clienti.                               |                      |            |             |       |         |
| ... assistere i clienti.                             |                      |            |             |       |         |
| ... organizzare le merci.                            |                      |            |             |       |         |
| ... prendere le merci dal magazzino.                 |                      |            |             |       |         |
| ... lavorare alla produzione dei prodotti.           |                      |            |             |       |         |
| ... controllare lo stato d'igiene.                   |                      |            |             |       |         |
| ... pulire i magazzini.                              |                      |            |             |       |         |
| ... fare l'inventario.                               |                      |            |             |       |         |
| ... posizionare la merce in base ai piani aziendali. |                      |            |             |       |         |
| ... realizzare una vetrina.                          |                      |            |             |       |         |
| ... lavorare in cassa.                               |                      |            |             |       |         |
| ... contare i soldi.                                 |                      |            |             |       |         |
| ... prezzare le merci.                               |                      |            |             |       |         |
| ... gestire le lamentele.                            |                      |            |             |       |         |

## II. Auto valutazione - Controllo delle competenze COMMESSO

| Knowledge (taken from the Matrix) - hidden                      | Domande per valutare le competenze e le abilità Refuskills | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|---|--|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|   |  | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Unità 1 Indagine, preparazione e vendita</b>                 |  |                      |            |             |       |         |
|   | <i>Sono capace di...</i>                                   |                      |            |             |       |         |
| So come prospettare, preparare e portare a termine una vendita. | ... prospettare una vendita.                               |                      |            |             |       |         |
|   | ... preparare una vendita.                                 |                      |            |             |       |         |
|   | ... portare a termine una vendita.                         |                      |            |             |       |         |
|   |  |                      |            |             |       |         |
| Conosco le tecniche di approccio al cliente.                    | ... entrare in relazione con il cliente ed avvicinarmi.    |                      |            |             |       |         |
|   | ... identificare i bisogni e le motivazioni del cliente.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... assistere il cliente.                                  |                      |            |             |       |         |
|   | ... servire i clienti.                                     |                      |            |             |       |         |
| So come presentare e consigliare un prodotto/servizio.          | ... presentare prodotti e servizi.                         |                      |            |             |       |         |
|   | ... consigliare adeguatamente un cliente.                  |                      |            |             |       |         |
|   | ... fornire informazioni su prodotti e servizi.            |                      |            |             |       |         |
|   | ... posizionare le merci.                                  |                      |            |             |       |         |
|   | ... allestire un punto vendita.                            |                      |            |             |       |         |
| So come argomentare e ribattere durante una vendita.            | ... presentare un prodotto durante una vendita.            |                      |            |             |       |         |
|   | ... rapportarmi al cliente in maniera appropriata.         |                      |            |             |       |         |
|   | ... trovare argomenti durante una vendita.                 |                      |            |             |       |         |
|   | ... chiudere una vendita.                                  |                      |            |             |       |         |
|   | ... gestire le lamentele dei clienti.                      |                      |            |             |       |         |

|  |   | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|--|---|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|  |   | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Unità 2 Allestimento del punto vendita e tecniche promozionali</b>        |   |                      |            |             |       |         |
|  | <i>Sono capace di...</i>  |                      |            |             |       |         |
| So come creare allestimenti permanenti o temporanei presso il punto vendita. | ... allestire un punto vendita sotto supervisione.  |                      |            |             |       |         |
|  | ... creare degli allestimenti presso il punto vendita.  |                      |            |             |       |         |
|  | ... rispettare gli obiettivi posti dalle politiche aziendali.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... applicare tecniche di allestimento in linea con le politiche aziendali.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... usare strumenti e materiali forniti dall'azienda per allestire il punto vendita in base agli obiettivi aziendali. |                      |            |             |       |         |
| Conosco le tecniche di rimpiazzo.  | ... ottimizzare gli spazi commerciali al fine di ottimizzare le vendite.  |                      |            |             |       |         |
|  | ... disporre le merci in maniera allettante.  |                      |            |             |       |         |
|  | ... sostituire le merci in base alle misure di sicurezza.   |                      |            |             |       |         |
|  | ... sostituire le merci in base alle norme HACCP (Analisi dei rischi e punti critici di controllo).                   |                      |            |             |       |         |
|  |   |                      |            |             |       |         |

## I. Livello 0 - Cameriere / Cameriera

| Livello 0 Domande   | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|---|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|   | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <i>Sono esperto in ...</i>                                  |                      |            |             |       |         |
| ... accogliere gli ospiti.                                  |                      |            |             |       |         |
| ... assistere gli ospiti.                                   |                      |            |             |       |         |
| ... consigliare gli ospiti (bevande e cibo).                |                      |            |             |       |         |
| ... prendere gli ordini di bevande e cibo.                  |                      |            |             |       |         |
| ... preparare le bevande.                                   |                      |            |             |       |         |
| ... fare il caffè.  |                      |            |             |       |         |
| ... servire le bevande.                                     |                      |            |             |       |         |
| ... servire i piatti ed i menu.                             |                      |            |             |       |         |
| ... preparare i tavoli.                                     |                      |            |             |       |         |
| ... servizio al bar.  |                      |            |             |       |         |
| ... servizio ai tavoli.                                     |                      |            |             |       |         |
| ... preparare un buffet.                                    |                      |            |             |       |         |
| ... prendere le prenotazioni per i tavoli.                  |                      |            |             |       |         |
| ... inserire le prenotazioni nel registro di cassa.         |                      |            |             |       |         |
| ... controllare i livelli delle scorte del bar/caffetteria. |                      |            |             |       |         |
| ... riscuotere i soldi.                                     |                      |            |             |       |         |
| ... pulire i tavoli.  |                      |            |             |       |         |
| ... pulire il bar.  |                      |            |             |       |         |





## Auto-valutazione delle competenze CAMERIERE - CAMERIERA

| Knowledge (taken from the Matrix) - hidden  | Domande per valutare le competenze Refuskills                             | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|---|---|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|   |   | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Unità 1 - Tecniche di servizio di cibo e bevande al bar e ai tavoli</b>                            |   |                      |            |             |       |         |
|   | <i>Sono capace di...</i>  |                      |            |             |       |         |
| So come organizzare la preparazione pre-servizio nel bar-caffetteria.                                 | ... aprire i locali (ad esempio caffetteria, enoteca, saletta ospiti)     |                      |            |             |       |         |
|   | ... controllare il materiale e le attrezzature necessari per il servizio. |                      |            |             |       |         |
|   | ... fare una supervisione generale prima dell'apertura dei locali.        |                      |            |             |       |         |
|   | ... riferire i problemi alla persona responsabile.                        |                      |            |             |       |         |
|   | ... compilare i buoni della fornitura.                                    |                      |            |             |       |         |
| So come servire cibo e bevande e utilizzare strumenti e accessori in base agli standard del servizio. | ... analizzare i piatti offerti.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... applicare le regole di base del servizio al bar e ai tavoli.          |                      |            |             |       |         |
|   | ... analizzare le bevande offerte.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... consigliare il menu del giorno.                                       |                      |            |             |       |         |
|   | ... informare i clienti sui piatti.                                       |                      |            |             |       |         |
| So come accogliere e relazionarmi con i clienti all'interno del bar-caffetteria.                      | ... comunicare in maniera disinvolta con i clienti.                       |                      |            |             |       |         |
|   | ... interagire con i clienti durante il servizio.                         |                      |            |             |       |         |
| So come emettere un assegno o una fattura, accogliere o meno i clienti in base alle regole stabilite. | ... dare informazioni sulle carte di credito accettate dalla struttura.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... riscuotere i soldi.   |                      |            |             |       |         |





|   |   | Scala di valutazione |            |             |       |         |
|---|---|----------------------|------------|-------------|-------|---------|
|   |   | Scarso               | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| So come svolgere le operazioni post-servizio nel bar-caffetteria la fine di prevenire possibili rischi. | ... seguire le regole sulla conservazione.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... fare i rimpiazzati.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... terminare il servizio.  |                      |            |             |       |         |
| <b>Unità 2 Servizio di bevande e vino</b>   |   |                      |            |             |       |         |
|   | <b>Sono capace di...</b>  |                      |            |             |       |         |
|   | ... conoscere le abitudini dei clienti al fine di stabilire un sistema di rotazione del menu. |                      |            |             |       |         |
| So come determinare il grado di qualità necessaria per preparare una bevanda.                           | ... identificare le caratteristiche dei prodotti ( cibo e bevande).                           |                      |            |             |       |         |
| So come eseguire l'approvvigionamento interno di prodotti ed utensili.                                  | ... seguire il piano di lavoro per fornirsi dei prodotti necessari.                           |                      |            |             |       |         |
|   | ... presentare/descrivere bevande e menu.   |                      |            |             |       |         |
|   | ... presentare/descrivere i menu.   |                      |            |             |       |         |
| So preparare e descrivere bevande ulteriori al vino.  | ... preparare qualsiasi tipo di bevanda.  |                      |            |             |       |         |
| So definire un menu dei vini appetibile.  | ... decidere il menu dei vini.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... descrivere i vini presenti in menu in base alle loro qualità.                             |                      |            |             |       |         |
|   | ... fare una valutazione sul rapporto qualità-prezzo dei vini offerti.                        |                      |            |             |       |         |
| So come provvedere all'approvvigionamento dei vini di uso frequente per la cantina.                     | ...controllare il consumo e la richiesta dei vini.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... conservare il vino in ottime condizioni.  |                      |            |             |       |         |
| So come offrire e servire i vini in base alle tipologie e agli standard di servizio.                    | ... servire il vino in base ai diversi tipi di servizio.                                      |                      |            |             |       |         |
|   | ... controllare la qualità del vino.  |                      |            |             |       |         |
| So come realizzare delle semplici degustazioni dei vini principali.                                     | ... distinguere il sapore dei vini principali.  |                      |            |             |       |         |
|   | ... riconoscere le caratteristiche dei vini.  |                      |            |             |       |         |





| <b>U3 Preparazione ed esposizione dei cibi nel bar-caffetteria. Sicurezza, igiene e tutela ambientale nelle strutture ricettive.</b>            |   |                             |                   |                    |              |                |
|---|---|-----------------------------|-------------------|--------------------|--------------|----------------|
|   |   | <b>Scala di valutazione</b> |                   |                    |              |                |
|   |   | <b>Scarso</b>               | <b>Elementare</b> | <b>Sufficiente</b> | <b>Buono</b> | <b>Esperto</b> |
| <b>Sono capace di...</b>  |   |                             |                   |                    |              |                |
| So come definire un'offerta gastronomica appetibile, equilibrata ed appropriata nel bar-caffetteria.  | ... definire un'offerta gastronomica appetibile ed equilibrata.                                   |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... identificare i bisogni riguardanti le offerte gastronomiche.                                  |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... controllare le materie prime.   |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... fornire informazioni sui valori nutrizionali.   |                             |                   |                    |              |                |
| Sono capace di identificare il grado di qualità delle materie prime.  | ... controllare il livello di qualità dei prodotti.   |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... controllare la qualità delle materie prime.   |                             |                   |                    |              |                |
|   |   |                             |                   |                    |              |                |
| So come preparare e presentare colazioni, antipasti, panini e piatti combinati in base ai prodotti e le regole di base della loro preparazione. | ... preparare le colazioni.   |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... usare le giuste tecniche di conservazione dei vari cibi (ad esempio le corrette temperature). |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... preparare antipasti.  |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... preparare panini.   |                             |                   |                    |              |                |
| Sono capace di fare delle decorazioni di base.  | ... utilizzare differenti tecniche di decorazione.  |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... usare le decorazioni che meglio si addicono ai prodotti culinari.                             |                             |                   |                    |              |                |
| So come applicare e controllare le regole d'igiene personale stabilite dalla normativa vigente.   | ... conservare il mio abbigliamento pulito ed igienizzato.  |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... applicare le procedure di notifica in caso di malattia.                                       |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... applicare le regole volte a proteggere i prodotti dai germi.                                  |                             |                   |                    |              |                |
| So come effettuare le pulizie e controllare le buone condizioni di attrezzature, macchinari e utensili  | ... controllare gli ambienti lavorativi rispetto agli standard di igiene.                         |                             |                   |                    |              |                |
|   | ... mantenere gli standard igienici per preparare   |                             |                   |                    |              |                |





|   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| per la ristorazione.  | cibi e bevande.  |  |  |  |  |  |
| So come condurre e svolgere le operazioni di raccolta, depurazione e scarico degli sprechi alimentari.                      | ... lavorare in base alle normative inerenti sicurezza e salute.   |  |  |  |  |  |
|   | ... lavorare in base alle normative inerenti ai rischi ambientali.                                       |  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |  |  |
| <b>U4 Gestione del bar-caffetteria. Inglese professionale per servizio al ristorante.</b>                                   |  |  |  |  |  |  |
|   | <b><i>Sono capace di...</i></b>  |  |  |  |  |  |
| So gestire gli acquisti e la fornitura dei prodotti che sono necessari.   | ... negoziare con i fornitori per ottenere le condizioni migliori.                                       |  |  |  |  |  |
|   | ... controllare l'acquisto e la fornitura di prodotti necessari per l'attività quotidiana nello stabile. |  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |  |  |
| So come eseguire la chiusura giornaliera e il pagamento in contanti in base alle regole e alle procedure stabilite.         | ... seguire le regole per la chiusura giornaliera.   |  |  |  |  |  |
|   | ... fare pagamenti in contanti.  |  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |  |  |
| So valutare il bisogno di risorse informatiche per il funzionamento del bar-caffetteria.                                    | ... lavorare al computer con i programmi utilizzati generalmente nel settore turistico.                  |  |  |  |  |  |
|   | ... usare i programmi informatici seguendo le regole di sicurezza.                                       |  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |  |  |
| Conosco l'inglese orale e scritto nel campo delle attività di ristorazione, al fine di soddisfare le richieste dei clienti. | ... capire l'inglese per accogliere i clienti.   |  |  |  |  |  |
|   | ... accogliere i clienti in inglese.   |  |  |  |  |  |
|   | ... dare informazioni in Inglese riguardanti l'offerta gastronomica, consigliare cibi e bevande.         |  |  |  |  |  |
|   | ... estrarre informazioni da documenti semplici in inglese.  |  |  |  |  |  |



Auto-valutazione CAMERIERE / CAMERIERA  
Waiter IT



|  |   |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|
|  | ... scrivere brevi e semplici documenti in inglese. |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|



## I. 0-Domande- SALDATORE

| 0 – Level Questions  | Scala levels |            |             |       |         |
|--|--------------|------------|-------------|-------|---------|
|  | Scarso       | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b><i>Sono esperto in...</i></b>   |              |            |             |       |         |
| ...leggere schizzi e disegni tecnici.  |              |            |             |       |         |
| ...disegnare schizzi.  |              |            |             |       |         |
| ...pulire l'attrezzatura   |              |            |             |       |         |
| ... l'uso di spazzole metalliche, carta abrasiva e rettificatrici.   |              |            |             |       |         |
| .... rimuovere vernice, ruggine, sporco e grasso   |              |            |             |       |         |
| ... controllare i pezzo in lavorazione, eventuali fessurazioni e difetti del materiale.                                    |              |            |             |       |         |
| ... tagliare pezzi su misura   |              |            |             |       |         |
| ... mantenere le registrazioni del lavoro  |              |            |             |       |         |
| ... saldatura a fusione di gas saldatura elettrica, saldatura a gas inerte, taglio a fiamma, abrasione, saldatura plastica |              |            |             |       |         |
| ...saldatura elettrica.  |              |            |             |       |         |
| ...saldatura a gas inerte.   |              |            |             |       |         |
| ...taglio a fiamma.  |              |            |             |       |         |
| ... abrasione  |              |            |             |       |         |
| ...saldatura plastica.   |              |            |             |       |         |

## Questionario di autovalutazione SALDATORE (Welder Italian)



### II. Competence Self-Assessment-Check ECVET Questions - WELDER

| Conoscenza (presa dalla matrice) -   | Domande per valutare le competenze RefuSkills  | Scala levels |            |             |       |         |
|--|--|--------------|------------|-------------|-------|---------|
|  |  | Scarso       | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <b>Unit 1: Competenze di saldatura di base (numeriche e di alfabetizzazione)</b>           |  |              |            |             |       |         |
|  | <i>Sono in grado di...</i>   |              |            |             |       |         |
| Conosco operazioni matematiche di base (somme, sottrazioni, moltiplicazioni e divisioni).  | ... eseguire calcoli di base con le informazioni tratte dalle specifiche delle procedure di saldatura                |              |            |             |       |         |
|  | ... eseguire calcoli di base con le informazioni prese dai disegni.  |              |            |             |       |         |
|  | ... eseguire calcoli di base con le informazioni tratte dalle tabelle  |              |            |             |       |         |
|  | ... Eseguiere calcoli di base con informazioni tratte da grafici.  |              |            |             |       |         |
|  | ... leggere dati su grafici e tabelle  |              |            |             |       |         |
|  | ... selezionare le informazioni rilevanti per le attività di saldatura dai disegni standard.                         |              |            |             |       |         |
|  | ... selezionare le informazioni rilevanti per le attività di saldatura dalle specifiche della procedura di saldatura |              |            |             |       |         |
|  | ... risolvere esercizi di matematica relativi alle specifiche della procedura di saldatura                           |              |            |             |       |         |
|  | ... risolvere esercizi di matematica che si occupano di tabelle  |              |            |             |       |         |
|  | ... risolvere esercizi di matematica che si occupano di grafici  |              |            |             |       |         |
| So come interpretare i disegni tecnici e le specifiche della procedura di saldatura (WPS). | ... interpretare le informazioni contenute in una specifica delle procedure di saldatura                             |              |            |             |       |         |
|  | ... interpretare le informazioni contenute in un disegno tecnico di una costruzione saldata                          |              |            |             |       |         |
|  | ... interpretare disegni simbolici e rappresentazioni di   |              |            |             |       |         |



## Questionario di autovalutazione SALDATORE (Welder Italian)



|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  | strumenti, accessori e attrezzature.   |  |  |  |  |  |
|  | ...analizzare disegni tecnici.   |  |  |  |  |  |
|  | ...analizzare simboli.   |  |  |  |  |  |
|  | ... interpretare le abbreviazioni  |  |  |  |  |  |
|  | ... identificare la posizione della saldatura sul disegno.   |  |  |  |  |  |
|  | ..... identificare la posizione della saldatura nel WPS  |  |  |  |  |  |
| <b>Unit 2 – Competenze trasversali (Competenze in materia di salute e sicurezza + Competenze di comunicazione)</b>   |  |  |  |  |  |  |
|  | <b><i>Sono in grado di...</i></b>  |  |  |  |  |  |
| So come preparare il posto di lavoro in base alle norme sulla salute e sulla sicurezza, comprese le misure, le procedure e la manutenzione delle attrezzature. | ... scegliere e applicare metodi per prevenire i rischi legati alla saldatura e alle attività ausiliarie in diversi processi di saldatura. |  |  |  |  |  |
|  | .... ... vedere l'impatto negativo delle misure di salute e sicurezza non utilizzate sul mio posto di lavoro                               |  |  |  |  |  |
|  | ... applicare misure sanitarie e di sicurezza per prevenire incidenti sul posto di lavoro.   |  |  |  |  |  |
|  | .... spiegare i motivi per attuare misure di sicurezza e profilassi  |  |  |  |  |  |
|  | ... mantenere l'attrezzatura per la salute e la sicurezza in condizioni adeguate.  |  |  |  |  |  |
|  | .... utilizzare i gas di protezione secondo le norme di sicurezza  |  |  |  |  |  |
| Conosco rischi specifici, rischi e potenziali incidenti associati alla professione di saldatura.   | ... identificare i rischi specifici nella professione di saldatura.  |  |  |  |  |  |
|  | ... specificare i rischi nella professione di saldatura.   |  |  |  |  |  |
|  | ... identificare potenziali incidenti nella professione.   |  |  |  |  |  |
| Conosco il primo soccorso  | ...fornire il primo soccorso.  |  |  |  |  |  |
| Conosco diversi tipi di comunicazione (formale e informale, verbale e non verbale).  | ... implementare azioni ricevute da istruzioni verbali e scritte.  |  |  |  |  |  |
|  | ... comprendere messaggi formali e informali   |  |  |  |  |  |
| So quando applicare i diversi tipi di comunicazione.   | ... interagire con il coordinatore della saldatura e altro personale di saldatura nel lavoro di saldatura.                                 |  |  |  |  |  |
|  | ... interagire con i miei colleghi di squadra.   |  |  |  |  |  |



## Questionario di autovalutazione SALDATORE (Welder Italian)



| Unit 3 – Competenze professionali (attrezzature e strumenti di misurazione, materiali, attrezzature per saldatura e relativa manutenzione, assemblaggio di strutture, processi di saldatura e controllo qualità e norme) |  |              |            |             |       |         |
|--|--|--------------|------------|-------------|-------|---------|
|  |  | Scala levels |            |             |       |         |
|  |  | Scarso       | Elementare | Sufficiente | Buono | Esperto |
| <i>Sono in grado di...</i>   |  |              |            |             |       |         |
| Conosco le procedure di misurazione e l'applicabilità delle attrezzature e strumenti di misurazione (ad esempio dimensioni, parametri di saldatura, temperature di pre-riscaldamento e interpass).                       | ... selezionare l'attrezzatura e gli strumenti appropriati per effettuare misurazioni specifiche   |              |            |             |       |         |
|  | ... utilizzare l'attrezzatura giusta per effettuare misurazioni (dimensioni, parametri di saldatura, temperature di pre-riscaldamento e interpass) |              |            |             |       |         |
|  | ... controllare le variabili di saldatura, in base alle misurazioni precedenti   |              |            |             |       |         |
| So distinguere tra materiali diversi e materiali di consumo per la saldatura.  | ... identificare il materiale di riempimento per eseguire il mio lavoro di saldatura.  |              |            |             |       |         |
|  | ... identificare il gas di protezione per eseguire il mio lavoro di saldatura.   |              |            |             |       |         |
|  | ... identificare il materiale di base (ferroso e non ferroso) per la saldatura   |              |            |             |       |         |
|  | ... valutare se i materiali di consumo sono in condizioni adeguate per l'uso.  |              |            |             |       |         |
| Conosco i concetti elementari di saldabilità di diversi materiali.   | ... applicare i concetti elementari di saldabilità di diversi materiali  |              |            |             |       |         |
| Conosco le basi della preparazione del materiale (ad esempio taglio, pulizia).   | ... preparare i materiali di consumo di base per il lavoro di saldatura.   |              |            |             |       |         |
|  | ... tagliare e pulire i materiali di base.   |              |            |             |       |         |
| Conosco le caratteristiche tecnologiche degli strumenti manuali e delle attrezzature utilizzate nella saldatura.   | ... impostare l'attrezzatura per la saldatura in base ai requisiti del WPS.  |              |            |             |       |         |
|  | ... distinguere tra diversi strumenti manuali e attrezzature utilizzate nella saldatura.   |              |            |             |       |         |
| Conosco i requisiti di   | ... utilizzare gli strumenti appropriati prima, durante e  |              |            |             |       |         |



## Questionario di autovalutazione SALDATORE (Welder Italian)



|  |   |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|
| manutenzione delle attrezzature e degli strumenti.   | dopo la fase di saldatura secondo WPS.  |  |  |  |  |  |
|  | ... utilizzare l'attrezzatura ausiliaria appropriata prima, durante e dopo la fase di saldatura secondo WPS.                                  |  |  |  |  |  |
|  | ... eseguire la manutenzione delle attrezzature di saldatura  |  |  |  |  |  |
| Conosco la produzione e l'assemblaggio di strutture con diversi processi di saldatura.   | ... eseguire i preparativi di unione in base ai requisiti WPS.  |  |  |  |  |  |
|  | Sono in grado di implementare tolleranze di adattamento secondo il disegno tecnico e WPS.   |  |  |  |  |  |
|  | ... utilizzare tecniche di assemblaggio di saldatura per strutture metalliche.  |  |  |  |  |  |
| Conosco le caratteristiche di almeno un processo di saldatura per fusione (ad esempio MMA, TIG, MIG / MAG, FCAW e saldatura a gas), i suoi principali parametri di saldatura e le loro applicazioni su diversi materiali e giunture. | ... sostituire il gas di protezione nell'apparecchiatura di saldatura.  |  |  |  |  |  |
|  | ... sostituire il materiale di riempimento nell'apparecchiatura di saldatura.   |  |  |  |  |  |
|  | ... eseguire almeno un processo di saldatura per fusione in un ambiente professionale (ad esempio saldatura MMA, TIG, MIG / MAG, FCAW o gas). |  |  |  |  |  |
|  | ... regolare la fonte di alimentazione della saldatura.   |  |  |  |  |  |
|  | ... regolare vari parametri di saldatura.   |  |  |  |  |  |
|  | ... eseguire il pre-riscaldamento, se necessario.   |  |  |  |  |  |
| Conosco lo scopo dell'ispezione NDT delle saldature, inclusi elementi di base e tecniche di ispezione visiva.  | ... fare un'ispezione visiva secondo le istruzioni.   |  |  |  |  |  |
|  | ... identificare le imperfezioni della saldatura attraverso ispezioni visive.   |  |  |  |  |  |
| Conosco le imperfezioni della saldatura.   | ... identificare i motivi per cui si verificano imperfezioni di saldatura.  |  |  |  |  |  |
| Conosco i fattori che influenzano la qualità della saldatura e i relativi standard di saldatura.   | ... identificare i fattori che influenzano la qualità della saldatura.  |  |  |  |  |  |
|  | ... implementare attività di controllo della qualità secondo gli standard di saldatura.   |  |  |  |  |  |

