

**12. A tuo parere, quali sono stati i punti di forza dell' esperienza lavorativa?**

La molteplicità dei compiti assegnati.
Acquisto di autonomia e conoscenze specifiche del mestiere
Autonomia
Saper parlare con la clientela e saper essere veloci
Tutti dalla prima alla ultimo
La determinazione a imparare qualcosa
La collaborazione con il personale
Ogni circostanza
Capire il nostro lavoro in futuro
I miei punti di forza sono la tenacia e la volontà
I miei punti di forza sono la tenacia e la volontà
Nessuno
L'esperienza ti forma per il futuro.
Il fatto di aver trascorso il tempo in sala
Il rapporto creato con lo chef, che è riuscito a integrarmi tra di loro
Ottima organizzazione, personale disponibile.
Il modo in cui si sono posti con me e ciò che mi hanno insegnato nell'ambito lavorativo
La comunicazione con la clientela
Lavorare con persone nuove e imparare ad autocontrolarsi
Ho acquisito sicurezza e maturità
Ho acquisito più sicurezza e ho avuto maggiore responsabilità
Ho acquisito più sicurezza e ho avuto maggiore responsabilità
Organizzazione tra i colleghi anche di altri settori, il tempo di consegna è ottimo, cordiali, un'aria molto pacifica e sociev
Rapporto con gli altri
A parer mio i punti di forza sono stati aver acquisito maggior sicurezza nelle comunicazioni, sia con i colleghi, ma soprattutto con i clienti. Successivamente ho appreso pienamente le varie terminologie e ho incrementato la mia conoscenza nell'utilizzo dei vari strumenti di lavoro. Il tutto è stato possibile anche grazie ai miei colleghi che mi hanno dato piena fiducia in ogni situazione.
Ho acquisito tranquillità.
Ho acquisito pazienza e autocontrollo
Il lavoro di gruppo e il rapporto con il titolare e la sua dipendente
La fiducia nelle mie capacità da parte della mia tutor
struttura con importante valore storicoAlcuni "colleghi" molto bravi e professionaliClientela vip
Il principale punto di forza è stato il fatto di essere stata spronata a comunicare in lingua straniera.
Il cambiamento di alcune risorse aziendali che mi hanno permesso di entrare di più nei meccanismi aziendali
La collaborazione e la precisione nel lavoro
La voglia di imparare cose nuove e acquistare nuove conoscenze
Il lavoro di equipe
il personale
L'educazione ed aver imparato cose nuove
I punti di forza sono stati parlare con i clienti, approfondire la lingua
Immettermi nel mondo del lavoro
I punti di forza sono stati la professionalità e l'ambiente
Gli chef sono stati in grado di farmi inserire e farmi sentire a mio agio
Comunicare con il personale di sala e cucina.
Saper comunicare con i miei colleghi è avere persone competenti vicine
Aver conosciuto vari tipi di piatti
I miei punti di forza nell'esperienza lavorativa svolta sono stati la conoscenza di lingue straniere, l'adattamento e la voglia di apprendere
I punti di forza sono stati: la capacità di comunicazione e l'organizzazione lavorativa
Il lavorare insieme a persone gentili e sempre dispinibili
Nessuno
La comunicazione
Lavorare in grupoo
Lavorare in grupoo
Lavorare con persone sempre disponibili ad aiutarmi
Aver lavorato con una persona gentilissima con me
Sapere comunicare con persone nuove e gestire la stanchezza
Non ho riscontrato nessun punto di forza
Lavorare con una persona che mi affiancava
Nessuno

Le mie competenze e la capacità di risolvere i problemi
La resistenza nel lavoro
Aumento di esperienza lavorativa
Il rapporto positivo con il personale
Fare esperienza e incominciarti ad introdurre nel mondo del lavoro
Fare esperienza e introdurre sul posto di lavoro
Lavorare autonomamente
Ho imparato a lavorare in team
Aver avuto delle responsabilità
Lavorare in gruppo
La comunicazione
La comunicazione e l'impegno
Risolvere i problemi degli altri e rispettare il tempo
Impegno
Saper comunicare con i dipendenti, e saper gestire il mio lavoro in maniere pulita e igienica
Comunicazione
Portare più di un piatto alla volta
Risolvere i problemi degli altri
Aver imparato nuove cose
La collaborazione Il personale
La collaborazione tra tutto il personale
Ho imparato a velocizzarmi e coordinarmi con i ritmi di lavoro e il resto del personale.
Ho imparato a velocizzarsi e coordinarmi con i miei ritmi di lavoro e il resto del personale
La precisione e la creatività
Lavoro di gruppo
L'accoglienza ricevuta e l'apertura a nuove conoscenze seppur minime
L'adattamento a nuovi ambienti, nuovi gruppi di lavoro e l'inserimento di nuovi metodi di lavoro.
I punti di forza sono stati: saper lavorare ai loro ritmi, la simpatia del personale, il luogo molto tranquillo e molto tempo a disposizione per me.
I punti di forza sono stati: saper lavorare ai loro ritmi, la simpatia del personale, il luogo molto tranquillo e molto tempo a disposizione per me.
Il sostegno della mia amica
Il sostegno della mia amica
Di eseguire qualsiasi lavoro assegnato
Il sostegno della mia amica
Rispettare gli orari di lavoro, saper comunicare ed essere puntuale
Rispettare gli orari di lavoro, saper comunicare ed essere puntuale
Io mi sono sentito sicuro ogni volta che preparavano qualche pietanza
Lavorare in gruppo Rispettare gli orari Portare a termine i miei compiti
I miei punti di forza sono stati quelli di lavorare in gruppo ed essere veloci nel lavoro.
I miei punti di forza sono stati che sono stata veloce nel consegnare i lavori ho sempre rispettato gli orari e a lavorare con gli altri.
I miei punti di forza sono stati che ho imparato ad essere più veloce nel lavoro, ad essere più aperto nella comunicazione
Ottimo livello della struttura
Ottimo livello della struttura
Ottimo livello della struttura
Essere in orario e precisa
Non ci sono stati punti di forza
Adattarmi ai ritmi di lavoro, adattarmi a nuovi ambienti sconosciuti, rispettare gli orari di lavoro.
Il personale qualificato, professionale e sempre pronto a mettere a mia disposizione le proprie conoscenze
Il poter lavorare in gruppo ma anche sapermi gestire in modo autonomo
lavoro di gruppo
Organizzazione lavorativa
Il personale della struttura con cui sono stato a contatto è stato gentile, cortese e disponibile per qualsiasi mia esigenza o domanda.
la collaborazione tra lo staff
l'imparare cose nuove
aver conosciuto persone nuove
conoscere cose nuove e imparare molto sia in maniera lavorativa che strutturale
conoscere cose nuove e imparare molto sia in maniera lavorativa che strutturale
ho conosciuto cose nuove e imparato molte cose che la scuola non può dare
Applicare le conoscenze acquisite a scuola
la comunicazione con chef ed altro personale
Lavorare in gruppo e imparare a rispettare orari, ambiente e persone.
Le persone con cui ho lavorato
Acquisizione competenze professionali utili per il mondo del lavoro

Organizzazione
Rapporti interpersonali
Voglia di Lavorare
lavorare in gruppo con tranquillità
Adattamento ad ambienti e persone
Esperienza e lavoro
Mi sono trovato benissimo nel contesto della cucina anche con delle difficoltà
Pochi
Imparare cose nuove.
Il rapporto fra noi e lo staff
Ottimo personale
Il lavoro di gruppo
Concentrazione, voglia di imparare e passione
La voglia di divertirsi anche con 12 ore di lavoro
Personale simpatico
I punti di forza sono stati il personale simpatico e gentile, ambiente accogliente e compagni stagisti simpatici
Personale simpatico
Organizzazione lavoro
La collaborazione e l'attenzione
Collaborazione, attenzione
Resistenza e lucidità sul lavoro
Autonomia
I punti di forza sono stati le capacità comunicative e la sicurezza
Il lavoro in gruppo
Tanto impegno, voglia di imparare
conoscere tante persone diverse e fare un'esperienza lontano da casa
Ambiente stimolante
Pazienza
Tanto impegno
Ottenere più competenze lavorative
Il personale era molto unito e quindi era semplice andare d'accordo
Sicurezza
Aver imparato a gestire e fare nuove cose come: cornetti, ciambelle, biscotti.
Riuscire ad organizzarmi con gli orari e il lavoro da fare.
I miei punti di forza sono stati di non buttarmi mai giù durante l'alternanza e di credere sempre in me stessa.
Conoscere nuove tecniche di preparazione
Aver lavorato in una struttura che fa più di 100 coperti e che mi ha permesso di capire cosa significa il dover lavorare in velocità.
Aver imparato a gestire e fare nuove cose come: cornetti, ciambelle, biscotti.
Conoscere nuove persone e nuove tecniche lavorative
sicurezza
Già sapevo muovermi nella cucina e svolgere varie preparazioni
La voglia di imparare
Sono riuscito a lavorare con i clienti e a gestire la sala e ho imparato molto
le persone con cui ho lavorato
Essere in grado di non perdere la pazienza.
Essere in grado di non perdere la pazienza.
Il mio continuo voler imparare
Mi ha aiutato ad andare avanti, la voglia di imparare cose nuove!
Ho avuto forza nell'intraprendere nuove conoscenze
I miei punti di forza dell'esperienza lavorativa sono stati di inserirmi al meglio.
Che ho saputo cavarmela in modo autonomo ed ho imparato molto.
Mi sono trovato bene
Il rapporto diretto con i proprietari dell'hotel
Socializzare velocemente, immergermi nel ruolo richiesto e nel gruppo, lavorare bene con gli altri.
Non arrendermi mai
Imparare a comunicare, lavorare in gruppo....
gruppo di lavoro efficienti
Imparare nuovi piatti
La preparazione di dolci
Nella seconda struttura ho imparato a comunicare e a muovermi in cucina.
Mi sono trovata bene con tutti
La preparazione di dolci Lavare le verdure

Rispettare i tempi di lavoro
l'aria amichevole e familiare
Organizzazione
Il personale molto coinvolgente
Imparare a stare con i clienti, e la sicurezza nel affrontare i problemi
esperienza personale acquisita nel ristorante di famiglia
Gli orari di lavoro
Relazionarmi con i clienti
L ambiente
Servire ,conoscere nuovi clienti.
Il punto di forza è stato legare con il personale fin da subito,avere un rapporto chiaro con l'esperienza
Lavorare con velocità, e saper comunicare in altre lingue
Saper comunicare con le personeE saper lavorare bene con tutti
Lavoro di gruppo VelocitàSaper capire il cliente
Comunicare con il cliente
Sicurezza ,autorità,prontezza
Stare con un personale affettuoso
4
Lavorare di continuo
Fare nuove conoscenze
Stare con un personale affettuoso
Le mie competenze sono state migliorate
Servire
Lavorare in un gruppo, dove ci si aiutava nei momenti di affollamento
Che ho imparato molte cose
Reggere i ritmi di lavoro,fare nuove esperienze lavorative
La preparazione scolastica
I punti di forza sono stati pensare che quella esperienza mi serve per un futuro
La preparazione scolastica iniziale, il mio modo di essere organizzata.
Il lavoro di gruppo
collaborare con persone qualificate
Sono cresciuta molto sia professionalmente che come persona.
Sono cresciuta professionalmente e come persona
La mia voglia di imparare
avorare con gente con esperienza
lavorare con gente con esperienza
Collaborazione con il personale
Sono cresciuto professionalmente
Collaborazione in cucina
Sono cresciuto professionalmente
Sono sempre stati disponibili, aiutato in qualsiasi cosa e supportato
Sono stati di lavorare con persone professionali che ti guidano e ti sanno spiegare
nessuno
Secondo me, i punti di forza dell'esperienza lavorativa sono stati: responsabilizzare gli studenti dal punto di vista degli
orari, cioè rispettare i turni di lavoro; rappresenta un'occasione per conoscere il mondo del lavoro ed iniziare a fare esperienza professionale.
L'AFFIANCAMENTO COSTANTE DEL TUTOR E AVER EFFETTUATO LO STAGE NEL SETTORE DI APPARTENENZA(PASTICCERIA)
Bisogna organizzare il lavoro , rispettare tempi di lavoro, saper comunicare
•Saper lavorare più veloce rispetto a prima•Lavorare in gruppo
Sconfitto la paura
Fare nuove esperienze
Le mie conoscenze e l'aiuto dei receptionist
Le mie conoscenze e l'aiuto dei receptionist
un'esperienza da ricordare.. ho imparato cose che fino ad ora non riuscivo neanche a fare.
Saper comunicare e concentrarmi sulle cose da fare
Il saper comunicare con gli altri
La pazienza Le mie conoscenze
Mi ha formato molto caratterialmente e professionalmente
Saper comunicare con le persone, essere più autonoma, superare almeno in parte la timidezza
Maggiore autonomia
Cordialità, autonomia, comunicazione

Migliorarmi sul lavoro
Ritmo, l'autonomia
Ho acquisito delle nuove competenze professionali in ambito lavorativo
Ho acquisito nuove competenze professionali in ambito lavorativo
Il lavoro di gruppo
Ho acquisito nuove competenze professionali in ambito lavorativo
Acquisito competenze professionali
Ho imparato nuove competenze nel settore di sala che non conoscevo e ho imparato.
Ho imparato a lavorare insieme agli altri
Ho imparato a conoscere nuovi metodi di lavoro, ed ho imparato a relazionarmi con delle persone nuove.
1) Ho acquisito più sicurezza in me stessa
2) Ho acquisito determinate competenze al livello tecnico del settore turistico
3) Ho comunicato con clienti stranieri e quindi ho parlato in inglese capendo l'importanza delle lingue
UTILIZIO DEL SOFTWARE
ho imparato a fare gli Aperol spriz ed ho migliorato il mio inglese
nessuna
Imparare di più le lingue ed essere più autonoma
nessuno
comunicazione e imparare a fare check-in e check-out
Utilizzo software, comunicazione telefonica
Ho saputo comunicare, in modo sciolto, anche con persone estranee; ho saputo gestire in modo autonomo molte attività in hotel; mi sono adattata subito a nuovi ambienti che non sia casa.
Ho imparato molte cose nuove, ho saputo adattarmi ad un nuovo ambiente e ho imparato a parlare meglio in italiano. mi sono aperta di più con il cliente. Ho acquisito tecniche e competenze lavorative. Sono stata più sicura di me stessa
e mi sono adattata ad un posto diverso.
acquisire nuove cose
Avere acquisito molte competenze professionali
aver arricchito le mie conoscenze
Ho acquisito diverse competenze
Acquisire nuove esperienze
Ho arricchito le mie conoscenze
Non ho punti di bebbrezza da registrare
Ho acquisito nuove competenze
Ho arricchito le mie conoscenze
ho acquisito molte competenze
Aver acquisito competenze professionali
Niente
Il diretto contatto con le persone
Non ho punti di bebbrezza da registrare
A portare 10 bicchieri in una mano
I capouccini con i disegni
Farei caffè e i cappuccini
avere maggiore sicurezza in me stessa dovuta dal fatto che tutto lo staf di cucina mi ha dato fiducia in tutti i miei compiti svolti
Maggiore sicurezza in me stesso.
Il tutor che mi ha spiegato cose che mi restavano difficili
Il personale disponibile alle mie esigenze, ritrovarmi sola ed avere la forza di andare avanti.
tra i punti di forza ci sono l'adattamento all'ambiente lavorativo e il saper lavorare in gruppo
Avere più manualità con il computer e rispettare gli orari di consegna.
rispettare gli orari di consegna, essere più veloce nel lavorare con il computer
Grande occasione per sperimentarsi nel mondo del lavoro e aiuto nella scelta del percorso da compiere dopo gli studi
Disponibilità e accoglienza
La comunicazione con la clientela straniera e non
Aver migliorato le mie capacità di lavorare in gruppo e la capacità della risoluzione dei problemi
Uno dei punti di forza è stato quello di lavorare da sola senza le mie compagne, quindi ho potuto mettere in atto tutte le mie potenzialità
Uno dei punti di forza della mia esperienza lavorativa credo sia il tempo di stage superiore a quello dell'anno scorso, senza sentire mancanze e cavarmela da sola, rispettare i turni lavorativi senza difficoltà, cercare di risolvere problemi dei clienti senza creare confusione.
Personale sempre cortese e disponibile; sono riuscito a superare di più il fattore della timidezza; ho acquisito maggiore
sicurezza in me stesso nel fare il lavoro assegnato;

Durante questa esperienza sono riuscito a migliorare il mio modo di comunicare con la clientela e ho acquisito maggiore sicurezza in me stesso.
Nuova conoscenza di strumenti utili in un albergo
I punti di forza dell'esperienza lavorativa sono stati: la lontananza ed il poter essere indipendenti per adattarsi ad un futuro, il lavoro di gruppo e l'ambiente lavorativo stimolante.
Sono diventato più responsabile
I punti di forza sono stati lavoro costante e gradevole
La durata dello stage e anche che io avessi più conoscenze sul lavoro
Personale disponibile e cortese, ho acquisito maggiore consapevolezza in me stessa