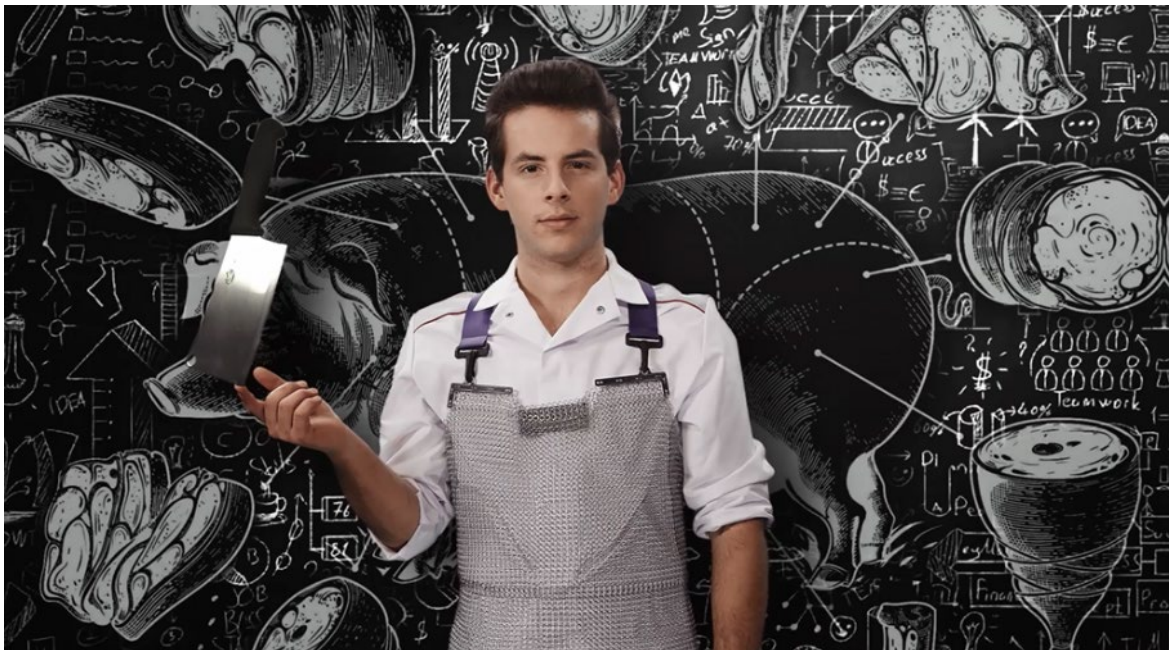


# Procedura di qualificazione (PQ) pratica

## Macellaio-salumiere CFP

Modello: Opzione obbligatoria “Produzione”



candidato XY

Macelleria xy

xxxx Modello

Telefono: xxx / xxx xx xx

mail: xxxx@xxxx.ch

# Composizione dell'esame

Opzione obbligatoria Produzione	Opzione obbligatoria Trasformazione	Opzione obbligatoria Preparazione e vendita	Opzione obbligatoria Pollame	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili	Punti di lavoro scelti
1.1a Macellare 1	Vitello	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
	Manzo	<input type="checkbox"/>	9	
	Maiale	<input type="checkbox"/>	3	
1.1b Macellare 1	Vitello	<input type="checkbox"/>	6	
	Manzo	<input checked="" type="checkbox"/>	9	9
	Maiale	<input type="checkbox"/>	3	
1.2 Macellare 2	Cavallo	<input type="checkbox"/>	9	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3	
1.3 Macellare 3	Pollame	<input type="checkbox"/>	9	
1.4 Sezionare in pezzi	Vitello	<input type="checkbox"/>	2	
	Manzo	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
	Maiale	<input type="checkbox"/>	2	
	Cavallo	<input type="checkbox"/>	2	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	2	
	Selvaggina	<input type="checkbox"/>	2	
1.5 Disossare e refillare / mondare, pezzi	Pollame	<input type="checkbox"/>	2	
	Vitello	<input type="checkbox"/>	3	
	Manzo	<input type="checkbox"/>	3	
	Maiale	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
	Cavallo	<input type="checkbox"/>	3	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3	
1.6 Sezionare e disossare 1	Pollame/Selvaggina	<input type="checkbox"/>	3	
	1/2 Vitello	<input checked="" type="checkbox"/>	8	8
1.7 Sezionare e disossare 2	Vitello QP o QA	<input type="checkbox"/>	4	
	1/2 Manzo	<input type="checkbox"/>	8	
1.8 Sezionare e disossare 3	Manzo pezzi	<input type="checkbox"/>	7	
	1/2 Maiale	<input type="checkbox"/>	9	
	1/2 Cavallo	<input type="checkbox"/>	6	
	1/2 Agnello	<input type="checkbox"/>	3	
	1/2 Capra	<input type="checkbox"/>	3	
1.11a Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	6	
1.12a Impasti	Hamburger	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
	Polpettone	<input type="checkbox"/>	3	
	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3	
1.17 Imballare e dichiarare	Confezionare e dichiarare	<input checked="" type="checkbox"/>	1	1
1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere	Arrostire, cuocere al forno, cuocere	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
1.19 Prodotti salmistrati crudi	Prodotto salmistrato crudo	<input type="checkbox"/>	3	
1.20 Prodotti salmistrati cotti	Prodotto salmistrato cotto	<input type="checkbox"/>	3	
1.26 Calcoli	Calcolazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
<b>Somma</b>				<b>37</b>

## Definizione dei prodotti e delle quantità nelle opere selezionate

Il candidato indica i prodotti e le parti, nonché un numero giustificato e usuale di pezzi che devono essere lavorati entro il tempo indicato. L'esperto ha il diritto e il dovere di chiedere adeguamenti, che devono essere concordati con l'azienda.

<b>1.3 Macellare 3</b>				
Numero di pezzi indicato				
<b>1.5 Disossare e refilare / mondare, pez Vitello</b>				
Pezzi	<b>Spalla</b>	Numero di pezzi indicato	<b>8</b>	
<b>1.9 Sezionare e disossare 4</b>				
Numero di pezzi indicato				
<b>1.11 Salumeria 1</b>				
1.11a	Prodotto		Numero di pezzi indicato	
1.11b	Prodotto		Numero di pezzi indicato	
1.11c	Prodotto		Numero di pezzi indicato	
<b>1.12 Impasti</b>				
1.12a	Numero di pezzi indicato		<b>30</b>	
1.12b	Numero di pezzi indicato			
<b>1.16 Pronto per la cucina / padella2</b>				
Prodotto 1				
Prodotto 2				
Prodotto 3				
Prodotto 4				
Prodotto 5				
Prodotto 6				
<b>1.18 Arrostitire, cuocere in forno, cuocer</b>				
Prodotto		<b>Hamburger</b>		
<b>1.19 Prodotti salmistrati crudi</b>				
Prodotto		Numero di pezzi indicato		
<b>1.20 Prodotti salmistrati cotti</b>				
Prodotto		Numero di pezzi indicato		

<b>1.21 Piatto del giorno</b>	
Piatto del giorno 1	
Piatto del giorno 2	
Piatto del giorno 3	
Piatto del giorno 4	
Piatto del giorno 5	
<b>1.22 Articoli di gastronomia 1</b>	
Fondue di carne/grigliata al tavolo	
Articoli in gelatina	
Articoli nella pasta	
Canapés o Sandwiches	
<b>1.23 Articoli di gastronomia 2</b>	
Incarico 1	
Incarico 2	

# Svolgimento dell'esame

1. giorno *data:*

Ora	Elemento d'esame	Pagina del documento d'esame	Attività	Osservazioni (prodotto, quantità, ecc.)	Luogo	Orario indicativo
07.00	Formale Kontrolle	3	Saluto, presentazione			
	1.1a	9	Macellare vitello		Macello	75 min.
	1.1.b	10	Macellare manzo		Macello	100 min.
10.00			Pausa			15 min.
	1.4	13	Sezionare in pezzi « manzo »		Produzione	20 min.
	1.5	14	Disossare e refilare / mondare, pezzi « Spalla di maiale »		Produzione	30 min.
	1.6	15	Pranzo			80 min.
12.15						60 min.
13.15	1.12a	23	Produrre hamburger		Produzione	30 min.
	1.17	29	Confezionare e dichiarare		Produzione	10 min.
	1.18	30	Arrostire, cuocere al forno, cuocere		Produzione	20 min.
14.45			Pausa			15 min
	1.26	38	Calcolazioni		Ufficio	30 min.
15.45			Fine			

*Ogni candidato redige un programma simile almeno 14 giorni prima della procedura di qualificazione pratica e lo trasmette al suo capo-esperto.*

*L'esperto prende contatto con il candidato 10 giorni prima della PQ e gli comunica se l'esame può essere svolto nei termini proposti.*

*(Quindi eventuali domande o punti poco chiari vengono liquidati prima dell'esame!)*

*Il programma può essere redatto elettronicamente oppure a mano.*