



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Piano di formazione

relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base di

Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere con attestato federale di capacità (AFC)*

del 18 ottobre 2016 (in vigore dal 1° gennaio 2017)

Numero della professione	21808
	21809 Produzione
	21810 Trasformazione
	21811 Commercializzazione

*Le parole che indicano persone valgono anche per le donne e gli uomini.

Indice

1. Introduzione

2. Fondamenti pedagogico-professionali

- 2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative
- 2.2 Descrizione delle quattro dimensioni delle competenze operative
- 2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione
- 2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione

3. Profilo di qualificazione

- I. Profilo professionale
- II. Tabella delle competenze operative
- III. Livello richiesto per la professione

4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

- 1. Campo di competenze operative Trasformazione della carne
- 2. Campo di competenze operative Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità
- 3. Campo di competenze operative Produzione di carne (indirizzo professionale Produzione)
- 4. Campo di competenze operative Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne (indirizzo professionale Trasformazione)
- 5. Campo di competenze operative Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (indirizzo professionale Commercializzazione)

Approvazione ed entrata in vigore

Allegato 1: Elenco degli strumenti per promuovere la qualità della formazione professionale di base

Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

Glossario

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CFSL	Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
CI	Corsi interaziendali
CSFO	Centro svizzero di servizio Formazione professionale Orientamento professionale, universitario e di carriera
CSFP	Conferenza svizzera degli uffici cantonali della formazione professionale
INP	Infortuni non professionali
IP	Infortuni professionali
LFPr	Legge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
ofor	Ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
OFPr	Ordinanza sulla formazione professionale, 2004
oml	Organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SEFRI	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica
PSE	Difetto del valore pH („pale soft exudative“, bzw. „pallida molle acquosa“ → valore pH troppo basso)
DFD	Difetto del valore pH („dark firm dry“, bzw. „scura soda asciutta“ → valore pH troppo alto)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points, Analisi dei rischi e padronanza dei punti di controllo critici
BDTA	Banca Dati sul traffico di animali
CH-TAX	Sistema di classificazione per bestiame da macello e carcasse

1. Introduzione

Negli ultimi anni la professione della Macellaia-salumiera / del Macellaio è molto cambiata. Nelle regioni di campagna esiste ancora l'azienda specializzata di macelleria che si occupa di macellazione, sezionamento e trasformazione. In numerose regioni si assiste tuttavia alla specializzazione, con aziende di trasformazione e vendita, rispettivamente aziende specializzate in articoli di gastronomia. Vi sono quindi negozi di macelleria che fanno tutto in proprio, dalla macellazione al preparato di carne pronto per la vendita, mentre altri negozi di macelleria delegano il processo di macellazione ai grandi macelli, limitandosi ad acquistare mezzene, quarti e parti di animali da trasformare in prodotti finali. Il lavoro pesante di un tempo viene ormai alleggerito da numerose macchine, utensili e impianti che risparmiano fatica. Un'ulteriore evoluzione all'interno del settore è rappresentata dal cambiamento delle abitudini nel consumo, nella fattispecie nell'ambito della carne di pollo. La diffusione del Catering quale base importante per assicurare l'esistenza del negozio specializzato di macelleria ha modificato in profondità la professione ed il contesto professionale. In effetti oltre il 90% dei negozi specializzati sono attivi nel Catering. A ciò si aggiunge che i macellai-salumieri sono degli specialisti in materia d'igiene e di tutela dell'ambiente, consapevoli delle proprie responsabilità verso la salute di clienti e collaboratori, come pure della tutela dell'ambiente.

Il presente piano di formazione tiene conto dei suddetti sviluppi, quindi il profilo professionale è suddiviso in tre indirizzi professionali:

1. Produzione
2. Trasformazione
3. Commercializzazione

Come base, per tutti gli indirizzi professionali vengono trasmesse le competenze di base Trasformazione della carne e Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità.

In quanto strumento per la promozione della qualità¹ sulla formazione professionale di base il piano di formazione per macellaia-salumiera / macellaio-salumiere con attestato federale di capacità (AFC) descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione aiuta i responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali a pianificare e svolgere la formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione costituisce uno strumento orientativo.

¹ cfr. art. 12 cpv. 1 lett. c dell'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFFPr) e art. 9 dell'ordinanza della SE-FRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor) di macellaia-salumiera / macellaio-salumiere AFC

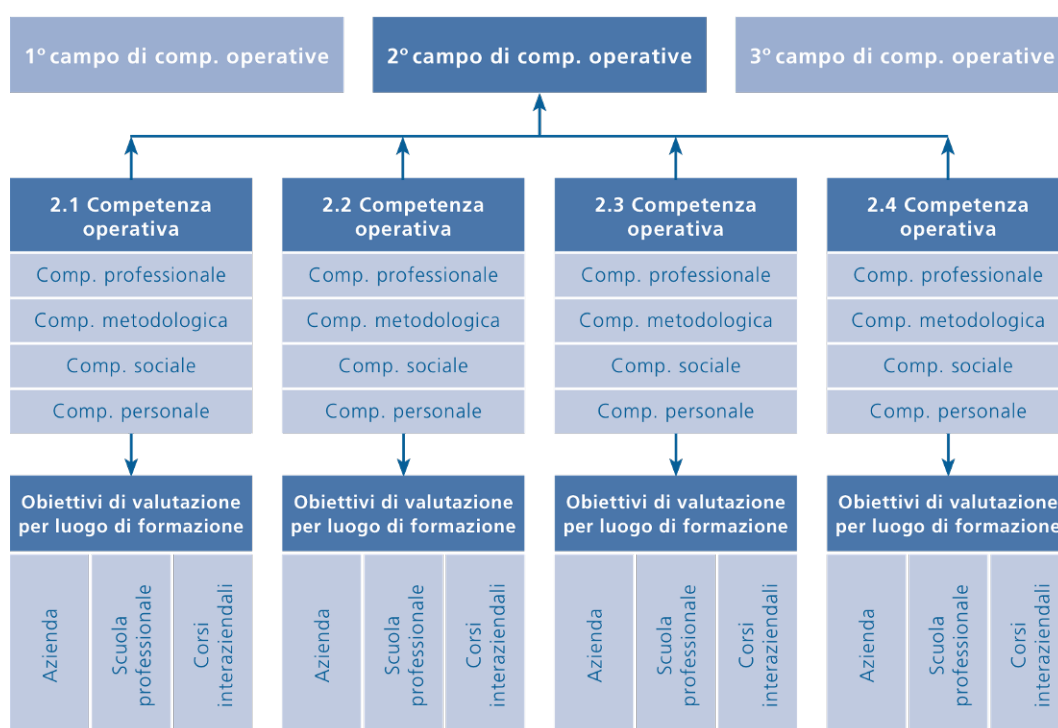
2. Fondamenti pedagogico-professionali

2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base dei macellai-salumieri AFC. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere quest'obiettivo, durante la formazione le persone in formazione sviluppano le competenze operative descritte nel piano di formazione. Tali competenze vanno intese e definite come standard minimi di formazione che verranno poi verificati nelle procedure di qualificazione.

Il piano di formazione enuncia concretamente le competenze operative da acquisire, rappresentate sotto forma di campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione.

Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione:



La professione di macellaio-salumiere AFC comprende 5 **campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli uno dall'altro.

Esempio: Trasformazione della carne

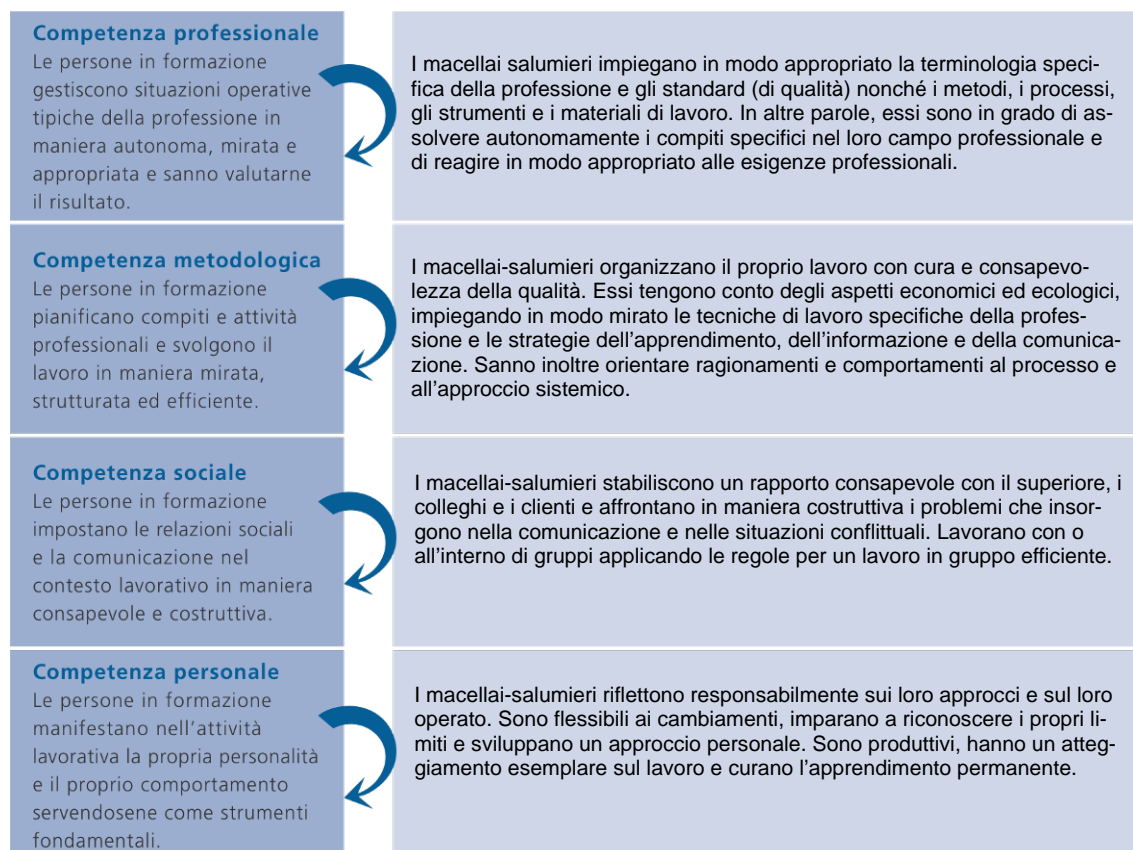
Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative Trasformazione della carne sono dunque raggruppate 6 competenze operative. Queste ultime corrispondono a situazioni operative tipiche della professione e descrivono il comportamento che ci si aspetta dalle persone in formazione in tali casi. Ogni competenza operativa include quattro dimensioni: la competenza professionale, metodologica, sociale e personale (vedi 2.2); in quei contesti esse sono associate alle competenze operative.

Per garantire che l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali forniscano il proprio apporto allo sviluppo delle competenze operative, queste ultime vengono concretizzate in **obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione**. Ai fini di una cooperazione ottimale tra i luoghi di formazione gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi 2.4).

2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché i macellai-salumieri AFC riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

Competenza operativa



2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio:

Li-vello	Defini-zione	Descrizione
C 1	Sapere	I macellai-salumieri ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili. Esempio: I macellai-salumieri citano il nome dei pezzi di carne correttamente impiegando il linguaggio tecnico.
C 2	Comprendere	I macellai-salumieri spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie. Esempio: I macellai-salumieri spiegano il processo di maturazione della carne.
C 3	Applicare	I macellai-salumieri applicano le capacità/tecnologie apprese in situazioni diverse. Esempio: I macellai-salumieri calcolano il prezzo di vendita di un prodotto sulla base di valori dati.
C 4	Analizzare	I macellai-salumieri analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali Esempio: I macellai-salumieri analizzano le conseguenze della mancanza d'igiene e le contaminazioni dei prodotti che ne derivano.
C 5	Sintetizzare	I macellai-salumieri combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme. Esempio: I macellai-salumieri descrivono e motivano la regolazione della temperatura durante la produzione, la refrigerazione e lo stoccaggio dei salumi.
C 6	Valutare	I macellai-salumieri valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri. Esempio: I macellai-salumieri valutano le condizioni che riguardano la sicurezza e la salute nelle situazioni tipiche della professione.

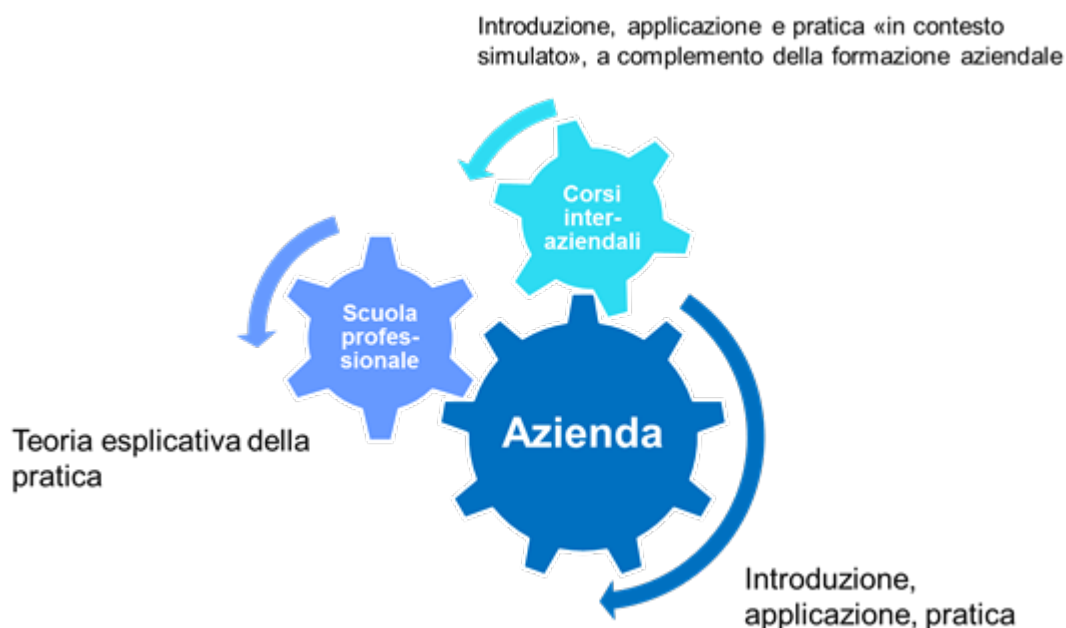
2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione le persone in formazione vanno aiutate a mettere in relazione teoria e pratica. La cooperazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto del contributo degli altri. Grazie a una buona collaborazione ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- Azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione;
- Scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica, che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e dello sport;
- Corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue:



La realizzazione efficace della cooperazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato).

3. Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione contiene il profilo professionale e il livello richiesto per la professione, nonché la tabella delle competenze operative, raggruppate nei relativi campi, che una persona qualificata deve possedere per poter esercitare la professione in maniera competente al livello definito.

Oltre a concretizzare gli obiettivi di valutazione del piano di formazione, il profilo di qualificazione funge da base per la classificazione del titolo di formazione professionale rilasciato nel Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ-CH), per l'elaborazione del supplemento al certificato e per la definizione della procedura di qualificazione.

I. Profilo professionale

Ambiti professionali

I macellai-salumieri di livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per le seguenti conoscenze, capacità e comportamenti:

Trasformano carne, preparati e prodotti a base di carne pianificando e organizzando gli appositi processi di lavoro.

Lavorano la carne cruda e ne ricavano preparati e prodotti a base di carne applicando gli appositi metodi di produzione. Imballano ed etichettano il tutto nel rispetto delle prescrizioni aziendali e regolamentari.

Nei loro lavori applicano con impegno e correttezza le regole e gli standard della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute, della sostenibilità, della protezione dell'ambiente e dell'igiene nonché le prescrizioni in materia di cleantech.

I macellai-salumieri dell'indirizzo professionale produzione procurano i corpi macellati, stordiscono gli animali, li dissanguano e determinano il peso macellato. Nel fare ciò si attengono alle prescrizioni di legge ed applicano i principi dell'etica verso gli animali. Essi lavorano i prodotti secondari e le interiora.

I macellai-salumieri dell'indirizzo professionale trasformazione producono salsicce crude, salsicce scottate, salsicce cotte, prodotti salmistrati, prodotti pronti per la cucina e la padella come pure piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita.

I macellai-salumieri dell'indirizzo professionale commercializzazione producono manualmente o con le macchine, raffinano, imballano ed etichettano carne, preparati di carne e articoli di gastronomia. Essi allestiscono il banco e i locali di vendita in modo da favorire la vendita, consigliano i clienti, vendono i prodotti ed evadono gli ordini dei clienti.

Principali competenze operative

Gli obiettivi di formazione sono articolati in cinque campi di competenze operative:

1. Trasformazione della carne
2. Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità
3. Produzione di carne (indirizzo professionale Produzione)
4. Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne (indirizzo professionale Trasformazione)
5. Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (indirizzo professionale Commercializzazione)

Rilevanza della professione all'interno della società

Il negozio di macelleria artigianale

In generale, i negozi di macelleria artigianale sono dei commerci autonomi che in parte macellano in proprio, trasformano la carne in carne fresca e preparati di carne che commercializzano e vendono. Negli ultimi anni gran parte dei negozi di macelleria artigianali si è trasformata in veri e propri negozi per buongustai e commerci dediti al catering. In essi si trova un numero crescente di prodotti convenience (= alimenti in parte pronti), prodotti take-away (= alimenti da asportare pronti per il consumo) e offerte complete di party-service (= fornitura di alimenti che vanno dal semplice menu pronto all'occorrenza per banchetti e grandi eventi).

L'azienda produttrice di carne industriale

Le aziende produttrici di carne industriali si stanno viepiù specializzando nei due ambiti „macellazione“ e „trasformazione“. Nei macelli moderni si produce industrialmente la carne separando le specie di animali (Macelli per maiali, Macelli per mammiferi e macelli per pollame). Tramite la cosiddetta „macellazione su nastro“ il bestiame da reddito viene macellato industrialmente con processi strutturati in modo articolato. Nelle imprese di sezionamento e di trasformazione autonome e in imprese di sezionamento affiancate ai macelli si sezionano e trasformano le mezzene del bestiame da macello. Generalmente l'impresa di sezionamento e di trasformazione rifornisce i punti di vendita e i rivenditori di prodotti freschi o surgelati semi-pronti o pronti. Oltre ai prodotti di carne fresca e ai preparati di carne, le aziende di trasformazione della carne industriali producono prodotti-convenience.

I punti di vendita

Un tempo esistevano dei negozi, chiamati anche punti di vendita, che vendevano ai consumatori esclusivamente carne fresca e preparati di carne. Oggi invece gran parte dei punti di vendita offre ormai una gamma completa di generi alimentari. Non di rado vi si trova un vasto assortimento di carne fresca, preparati di carne e prodotti di latteria, un reparto di panetteria e pasticceria, generi coloniali e un angolo dedicato ai vini. Generalmente questi punti di vendita vengono riforniti con prodotti freschi quotidianamente. Troviamo questi commerci „che offrono di tutto“ nei centri, nelle grandi stazioni ferroviarie, negli aeroporti, presso le stazioni di rifornimento autostradali, ma anche nei piccoli commerci privati.

Commercio di carne

Come indica il nome, si tratta di aziende che si sono specializzate nel commercio di carne. Generalmente il commercio di carne non dispone di un negozio, cioè di un punto di vendita vero e proprio. Il commercio di carne è l'„anello di congiunzione“, cioè l'„intermediario“ tra i produttori di carne e i venditori. Il commercio di carne acquista solitamente grandi quantità di carne fresca e di prodotti a base di carne, che a sua volta vende ai rivenditori e ai grossisti (= clienti all'ingrosso) come i ristoranti o la ristorazione collettiva (= grandi mense, grandi cucine). L'azienda commerciale tratta raramente carne di una sola specie, bensì vende diversi tipi e gruppi di articoli (ad es. prodotti commestibili, pesce fresco e surgelato, pollame, selvaggina ecc.). Un ambito particolarmente importante per il commercio è rappresentato dall'importazione di carne e prodotti a base di carne.

Formazione professionale

I macellai-salumieri lavorano generalmente in un team. Le aziende di trasformazione di carne devono soddisfare dei requisiti severi in materia d'igiene, ambiente e responsabilità per danno da prodotti. Le aziende trasformatrici di carne dispongono di macchine e impianti di produzione specifici. Per condurre un'azienda in proprio, è opportuno seguire una formazione professionale superiore.

II. Tabella delle competenze operative

Campi di competenze operative ↓	Competenze operative →					
	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti	
3 Produzione di carne (indirizzo professionale produzione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Acquistare e valutare il bestiame	3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora		
4 Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne (indirizzo professionale trasformazione)	4.1 Produrre salsicce crude, salsicce cotte e salsicce a impasto cotto	4.2 Fabbricare prodotti salmistrati	4.3 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	4.4 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita		
5 Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (indirizzo professionale commercializzazione)	5.1 Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne	5.2 Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia	5.3 Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite	5.4 Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti		

III. Livello richiesto

Il livello richiesto per la professione è fissato nel capitolo 4 (campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione) in base ai livelli tassonomici (C1 – C6) degli obiettivi di valutazione.

4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla cooperazione fra i tre luoghi di formazione.

Campo di competenza operativa 1: Trasformazione della carne

La trasformazione della carne costituisce la competenza operativa di base dei macellai-salumieri.

Trasformano carne, preparati e prodotti a base di carne pianificando e organizzando gli appositi processi di lavoro. Lavorano la carne cruda e ne ricavano preparati e prodotti a base di carne applicando gli appositi metodi di produzione. Imballano ed etichettano il tutto nel rispetto delle prescrizioni aziendali e regolamentari prescrizioni.

Campo di competenza operativa 1.1: Pianificare e organizzare i lavori

I macellai-salumieri pianificano ed organizzano i propri lavori con efficienza, conformemente alle prescrizioni aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.1.1		Spiegare le forme organizzative dell'azienda I macellai-salumieri spiegano le forme organizzative aziendali: - Forme della struttura organizzativa - Requisiti dell'organizzazione procedurale e strumenti (C2)	
1.1.2	Assumere i compiti in base alla descrizione delle funzioni I macellai-salumieri descrivono le funzioni all'interno della loro azienda, i relativi compiti e le responsabilità. I macellai-salumieri spiegano la loro descrizione delle funzioni, assumono i compiti con senso del dovere e si attengono alle prescrizioni. (C3)		

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.1.3	<p>Pianificare e organizzare i lavori</p> <p>I macellai-salumieri interpretano la pianificazione del fabbisogno e della produzione.</p> <p>Essi la applicano nel loro lavoro quotidiano tramite i seguenti passi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare, risp. procurare le materie prime - Assegnare i lavori - Organizzare i propri lavori - Organizzare i mezzi aziendali, le macchine e gli impianti (C4) 	<p>Spiegare la pianificazione dei bisogni e della produzione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli obiettivi e i principi della pianificazione del fabbisogno e della produzione.</p> <p>Spiegano i fattori che influenzano la pianificazione. (meteorologia, festività, stagione). (C2)</p>	
1.1.4	<p>Rilevare le ore di lavoro</p> <p>I macellai-salumieri rilevano le proprie ore di lavoro e le registrano correttamente in base alle prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Calcolare le ore di lavoro</p> <p>I macellai-salumieri calcolano le proprie ore di lavoro giornaliere correttamente con e senza l'ausilio di mezzi tecnologici. (C3)</p>	
1.1.5	<p>Gestire il magazzino</p> <p>I macellai-salumieri gestiscono i magazzini delle merci in base alle prescrizioni di legge e aziendali, conformemente agli standard energetici e delle risorse.</p> <p>Prendono in consegna merci e prodotti, li immagazzinano secondo le prescrizioni ed assicurano la separazione del flusso merci e la tracciabilità.</p> <p>Controllano la qualità e, in caso di problemi della qualità, prendono i provvedimenti adeguati. (C3)</p>	<p>Spiegare la gestione del magazzino</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i seguenti principi della gestione del magazzino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene - First-In / First-Out - Conservabilità - Scorte teoriche - Ordini - Separazione del flusso merci - Tracciabilità - Controllo e garanzia di qualità - Efficienza energetica e delle risorse <p>(C2)</p>	

Competenza operativa 1.2: Lavorare la carne

I macellai-salumieri disossano eventualmente i pezzi di carne in modo pulito e conformemente al loro impiego. Parano i tipi di carne conformemente alle prescrizioni aziendali e agli ordini e li indicano con i termini professionali corretti.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.2.1		Descrivere l'anatomia della carcassa I macellai-salumieri descrivono la struttura e la funzione dei corpi macellati del manzo, del maiale, dell'ovino, del cavallo e del pollame. Designano i singoli organi e ne spiegano le funzioni. (C2)	
1.2.2		Descrivere la materia prima e il prodotto Carne I macellai-salumieri descrivono la materia prima ed il prodotto Carne nei seguenti aspetti: - giuridico - fisiologico-nutrizionale - chimico (C2)	
1.2.3	Classificare le carcasse I macellai-salumieri degli indirizzi „Produzione“ e „Trasformazione“ classificano correttamente le carcasse secondo la CH-TAX e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3) I macellai-salumieri dell'indirizzo „Commercializzazione“ calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3)	Classificare le carcasse degli animali I macellai-salumieri classificano correttamente le parti delle carcasse e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3)	Classificare le carcasse degli animali I macellai-salumieri classificano correttamente le parti della carcasse e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3)
1.2.4	Disossare la carne I macellai-salumieri degli indirizzi „Produzione“ e „Trasformazione“ disossano in modo efficiente e pulito delle parti scelte di una carcassa. (C3) I macellai-salumieri dell'indirizzo „Commercializzazione“ sono in grado di distinguere, denominare e trasformare correttamente le parti disossate (C3)	Disossare la carne I macellai-salumieri descrivono i corpi macellati e designano correttamente le singole parti, i pezzi pregiati e i prodotti secondari. Essi calcolano le rispettive rese di carne (C3)	Disossare la carne I macellai-salumieri disossano in modo efficiente e pulito tre dei seguenti pezzi di carne: - Collo - Coscia - Spalla - Lombata - Petto (C3)

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.2.5	<p>Parare e refilare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare</p> <p>I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.</p> <p>Imballano, etichettano e immagazzinano i pezzi di carne conformemente alla maturazione ottimale. (C3)</p>	<p>Designare i pezzi di carne e spiegare la maturazione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano l'impiego delle singole parti, dei pezzi pregiati e dei prodotti secondari atti al consumo.</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le diverse fasi del processo di maturazione. (C2)</p>	<p>Parare e refilare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare</p> <p>I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.</p> <p>Designano le parti di animali e ne spiegano l'impiego. (C3)</p>
1.2.6	<p>Eseguire la standardizzazione della materia prima</p> <p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione specifica dell'azienda.</p> <p>Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva. (C3)</p>	<p>Eseguire la standardizzazione della materia prima</p> <p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione specifica dell'azienda. (C3)</p>	<p>Eseguire la standardizzazione della materia prima</p> <p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione.</p> <p>Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva. (C3)</p>
1.2.7	<p>Eseguire la mondatura fine</p> <p>I macellai-salumieri eseguono la mondatura fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente.</p> <p>Preparano i pezzi di carne per il negozio o per il cliente in base al loro utilizzo e impiegando i tagli appropriati. (C3)</p>	<p>Designare i pezzi di carne</p> <p>I macellai-salumieri indicano e scrivono gli impieghi dei pezzi di carne con la terminologia professionale corretta. (C1)</p>	<p>Eseguire la mondatura fine</p> <p>I macellai-salumieri eseguono la mondatura fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente. (C3)</p>
1.2.8	<p>Riconoscere le irregolarità qualitative</p> <p>I macellai-salumieri riconoscono le irregolarità qualitative della carne in base ai parametri rilevanti per la qualità come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado di ingrasso <p>In caso di irregolarità informano il capo e avviano la carne ad un'ulteriore lavorazione appropriata. (C5)</p>	<p>Riconoscere le irregolarità qualitative</p> <p>I macellai-salumieri spiegano i seguenti parametri di qualità della carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado d'ingrasso <p>Mostrano le conseguenze della cattiva qualità della carne e spiegano l'ulteriore impiego della carne con irregolarità qualitativa. (C2)</p>	<p>Determinare la qualità della carne</p> <p>I macellai-salumieri determinano la qualità della carne in base ai seguenti parametri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado d'ingrasso <p>(C2)</p>

Competenza operativa 1.3: Produrre impasti di carne e salumi

I macellai-salumieri producono salumi conformemente alle prescrizioni e alle ricette aziendali. Impiegano le spezie e gli additivi appropriati e motivano i parametri processuali, ad esempio la regolazione della temperatura.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.3.1	<p>Produrre impasti di carne e salumi</p> <p>I macellai-salumieri della specializzazione „Produzione“ e „Trasformazione“ producono dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti a base di carne seguendo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salsicce scottate - Salsicce crude - Salsicce cotte. Terrine o Pâté en croûte <p>Essi valutano la qualità dei prodotti. (C6)</p> <p>I macellai-salumieri della specializzazione „Commercializzazione“ producono un impasto a grana grossa per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburger - Polpettone - Specialità regionali <p>In alternativa, producono una terrina o un Pâté en croûte seguendo le istruzioni aziendali.</p> <p>Essi valutano la qualità dei prodotti. (C6)</p>	<p>Descrivere la fabbricazione di salumi</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i tipi di salumi tradizionali e spiegano i rispettivi metodi di trasformazione, il processo di lavorazione e gli ingredienti necessari. Calcolano le ricette in base ad esempi. (C3)</p>	<p>Fabbricare salumi</p> <p>I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3)</p>
1.3.2	<p>Trasformare spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Descrivere spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le caratteristiche, gli effetti e i dosaggi delle spezie e degli additivi.</p> <p>Elencano il dosaggio massimo degli additivi ammesso dalla legge. (C2)</p>	<p>Trasformare spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie, gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)</p>
1.3.3	<p>Trasformare ulteriormente i salumi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i salumi in base alle prescrizioni aziendali e li immagazzinano di conseguenza. (C3)</p>	<p>Motivare la regolazione della temperatura</p> <p>I macellai-salumieri motivano la regolazione della temperatura nella fabbricazione, refrigerazione e nell'immagazzinamento dei salumi.</p> <p>Calcolano le perdite che ne derivano (C5)</p>	

Competenza operativa 1.4: Lavorare e trasformare prodotti salmistrati

I macellai-salumieri lavorano e trasformano i prodotti salmistrati conformemente alle prescrizioni ed alle ricette aziendali. Essi impiegano le spezie e gli additivi appropriati e motivano la regolazione della temperatura.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.4.1	<p>Lavorare e trasformare prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri degli indirizzi professionali „Produzione“ e „Trasformazione“ lavorano e trasformano, seguendo le istruzioni aziendali, dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti salmistrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>Essi valutano la qualità dei prodotti. (C6)</p> <p>I macellai- salumieri dell'indirizzo professionale „Commercializzazione“ trasformano per la vendita, seguendo le istruzioni aziendali, dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di preparat di carne salmistrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>Essi valutano la qualità dei prodotti. (C6)</p>	<p>Descrivere e calcolare la lavorazione e la trasformazione di prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri descrivono e calcolano il processo di produzione di 5 prodotti salmistrati crudi e cotti, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Speck - Carne secca - Specialità regionali <p>(C3)</p>	<p>Fabbricare prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri fabbricano secondo le istruzioni aziendali dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti salmistrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Speck - Carne secca - Specialità regionali <p>(C3)</p>
1.4.2	<p>Trasformare spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi come le sostanze rubefacenti, coadiuvanti alla rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Descrivere spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le proprietà, gli effetti e i dosaggi delle spezie e degli additivi.</p> <p>Elencano le dosi massime degli additivi ammesse per legge, nonché le prescrizioni in merito agli additivi dei principali label (Bio, IP e altri). (C2)</p>	<p>Trasformare spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi come le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)</p>
1.4.3	<p>Trasformare ulteriormente i prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i prodotti secondo le prescrizioni aziendali e li immagazzinano di conseguenza. (C3)</p>	<p>Motivare la regolazione della temperatura</p> <p>I macellai-salumieri descrivono e motivano la regolazione della temperatura durante la produzione, la refrigerazione e l'immagazzinamento di Prodotti salmistrati. (C5)</p>	

Competenza operativa 1.5: Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne

I macellai-salumieri cuociono la carne e fabbricano preparati e prodotti a base di carne tenendo conto dei principi di fisiologia nutrizionale e dell'effetto conservante dei processi di riscaldamento.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.5.1		<p>Spiegare i principi di fisiologia nutrizionale</p> <p>I macellai-salumieri spiegano il valore degli alimenti scelti sulla base di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valore d'uso e nutrizionale - Valore edonistico - Valore per la salute <p>Essi descrivono la struttura e le funzioni dei seguenti ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proteine - Grassi - Carboidrati - Vitamine - Fibre alimentari - Sostanze minerali e microelementi <p>Essi descrivono gli effetti di ingredienti e additivi sulla qualità dei prodotti e sulla salute.</p> <p>Essi spiegano le malattie ricorrenti dovute alle derrate alimentari e la differenza tra intolleranza e allergia. (C2)</p>	
1.5.2	<p>Cuocere prodotti e carne</p> <p>I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e carne con almeno 4 metodi di cottura, impiegando le loro conoscenze delle scienze della nutrizione. (C3)</p>	<p>Descrivere metodi di cottura</p> <p>Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera descrivono almeno 4 metodi e ne spiegano gli impieghi. Essi descrivono gli effetti del trattamento termico sugli alimenti, la sicurezza e la stabilità degli alimenti.</p> <p>(C2)</p>	<p>Cuocere prodotti e carne</p> <p>I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e carne con almeno 6 metodi di cottura, impiegando le loro conoscenze delle scienze della nutrizione. (C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.5.3	<p>Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola</p> <p>I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola. (C3)</p>	<p>Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola</p> <p>I macellai-salumieri descrivono la produzione di preparati di carne pronti per la cucina, la padella e la tavola.</p> <p>Essi eseguono i seguenti calcoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Calcolo delle perdite -Ricette -Prezzo di vendita <p>(C2)</p>	<p>Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola</p> <p>I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola ed eseguono un calcolo del prezzo di vendita. (C3)</p>
1.5.4	<p>Scegliere programmi di pastorizzazione e sterilizzazione</p> <p>I macellai-salumieri scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione corretti e spiegano il senso e lo scopo dei programmi (C3)</p>	<p>Descrivere la pastorizzazione / sterilizzazione</p> <p>I macellai-salumieri descrivono il processo di pastorizzazione / sterilizzazione ed i suoi effetti sulla conservabilità. (C2).</p>	<p>Scegliere i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione</p> <p>I macellai-salumieri scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione corretti e spiegano il senso e lo scopo dei programmi (C3)</p>

Competenza operativa 1.6: Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

I macellai-salumieri imballano con tipi e metodi d'imballaggio appropriati la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne secondo le prescrizioni aziendali. Essi dichiarano gli imballaggi con etichette e calcolano i prezzi di vendita.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.6.1		Descrivere la carne e i prodotti a base di carne I macellai-salumieri descrivono la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne dell'assortimento secondario (pollame, selvaggina, animali esotici, conigli, pesce, molluschi, crostacei) e il rispettivo impiego. (C2)	
1.6.2	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano a regola d'arte la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. Essi impiegano i metodi appropriati e rispettando le prescrizioni aziendali, giuridiche, le regole sulla conservabilità e tenendo conto dei principi dell'efficienza delle risorse e dei desideri dei clienti. (C3)	Spiegare i tipi e i metodi d'imballaggio I macellai-salumieri spiegano le caratteristiche, i vantaggi, gli svantaggi e l'impiego dei diversi tipi e metodi d'imballaggio. Essi descrivono le prescrizioni, i principi e le misure in merito all'efficienza delle risorse, le prescrizioni per conservare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. (C2)	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano a regola d'arte e nel rispetto dell'efficienza delle risorse la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. (C3)
1.6.3	Contrassegnare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne I macellai-salumieri contrassegnano e dichiarano la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne rispettando le prescrizioni aziendali, la legge e assecondando i desideri dei clienti. Così essi assicurano l'informazione, la definizione, la trasparenza e la tracciabilità. (C3)	Spiegare la contrassegnazione e dichiarazione della carne, di preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri spiegano l'obiettivo e le funzioni di una corretta definizione e dichiarazione. Essi spiegano l'utilità e l'importanza della tracciabilità per consumatori e produttori. (C2)	Contrassegnare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne I macellai-salumieri etichettano e dichiarano la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne secondo le prescrizioni di legge. (C3)
1.6.4	Spiegare i programmi di label e marchi I macellai-salumieri spiegano gli obiettivi e l'utilità dei programmi aziendali di label e marchi di carne. Nella trasformazione, essi rispettano la separazione delle merci e spiegano le caratteristiche di questi programmi. (C3)	Spiegare i label I macellai-salumieri spiegano gli obiettivi e l'utilità dei principali label in uso nel settore. (C2)	
1.6.5	Calcolare i prezzi di vendita I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne sulla base di valori dati. (C3)	Calcolare i prezzi di vendita I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne sulla base di valori dati. (C3)	Calcolare i prezzi di vendita I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati e prodotti a base di carne sulla base di esempi pratici. (C3)

Campo di competenza operativa 2: Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità

Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità riveste un'importanza centrale per collaboratori, clienti come pure per l'ambiente e la società.

I macellai-salumieri pensano ed agiscono per lo sviluppo del settore, per gli ambiti dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della tutela della salute, della protezione dell'ambiente, per la conservazione del valore di materie prime, prodotti, utensili, macchinari e impianti. Essi rispettano consapevolmente e in modo mirato le prescrizioni e gli standard di legge ed aziendali.

Campo di competenza operativa 2.1 Valutare tendenze e sviluppi

I macellai-salumieri mostrano le tendenze, le possibilità di formazione e di perfezionamento e le opportunità di fare carriera nel settore e valutano i possibili sviluppi.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.1.1		Spiegare il settore e le aziende di macelleria I macellai-salumieri mostrano la struttura del settore come pure i valori statistici rilevanti dell'economia della carne. Essi distinguono i differenti tipi di aziende dell'economia della carne e ne spiegano i compiti e le particolarità. Essi situano la loro azienda all'interno del settore. Essi descrivono le sfide del settore: importazioni illegali di carne, dichiarazione della carne, carne agli ormoni, benessere degli animali ecc. (C2)	
2.1.2		Spiegare le possibilità di fare carriera I macellai-salumieri illustrano le possibilità di fare carriera e i corsi di formazione e perfezionamento per i macellai-salumieri. (C2)	
2.1.3		Spiegare il settore dell'economia della carne I macellai spiegano i livelli a monte e a valle del settore dell'economia della carne. (C2)	
2.1.4	Distinguere le tecnologie nell'azienda di tirocinio I macellai-salumieri distinguono lo stato tecnologico attuale, nella fattispecie la dotazione di macchine della loro azienda di tirocinio rispetto alle aziende paragonabili (Ad es. tipo e età di macchine e impianti). (C4)	Spiegare gli sviluppi I macellai-salumieri spiegano gli sviluppi attuali in ambito tecnico, sociale ed ecologico nell'economia della carne e sono in grado di individuare le tendenze.(C6)	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.1.5		Descrivere l'Unione Professionale Svizzera della carne I macellai-salumieri descrivono gli obiettivi, gli organi e le attività dell'Unione Professionale Svizzera della carne e delle istituzioni interne all'Unione. (C2)	
2.1.6		Descrivere il calcolo dei salari I macellai-salumieri spiegano la composizione del foglio-paga e mostrano la differenza tra salario lordo e salario netto. (C2)	
2.1.7		Descrivere i documenti della formazione professionale I macellai-salumieri elencano i documenti rilevanti per l'apprendistato della professione: <ul style="list-style-type: none"> • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone di contatto (C2)	Descrivere i documenti della formazione professionale I macellai-salumieri elencano i documenti rilevanti per il tirocinio professionale: <ul style="list-style-type: none"> • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone da contattare (C2)

Competenza operativa 2.2: Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni

Tramite misure e azioni appropriate, i macellai-salumieri garantiscono l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.2.1	<p>Applicare l'igiene personale</p> <p>I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi dell'igiene personale, mentre descrivono le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale sul posto di lavoro. (C3).</p>	<p>Descrivere l'igiene personale</p> <p>I macellai-salumieri mostrano i principi e le misure aziendali dell'igiene personale citando degli esempi tipici.</p> <p>Essi spiegano le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale. (C2)</p>	<p>Applicare l'igiene personale</p> <p>I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene personale previsti dalle regole durante il lavoro nel corso interaziendale. (C3)</p>
2.2.2	<p>Eseguire i controlli d'igiene</p> <p>I macellai-salumieri elencano le attività di controllo nell'ambito dell'igiene e le eseguono coerentemente. (C3)</p>	<p>Spiegare i controlli d'igiene</p> <p>I macellai-salumieri elencano gli obiettivi e le fasi dell'attività di controllo e spiegano l'importanza delle singole misure di controllo. (C2)</p>	
2.2.3	<p>Eseguire l'autocontrollo ed applicare le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri elencano i vantaggi dell'autocontrollo e applicano le misure appropriate.</p> <p>Essi tengono e classificano correttamente fogli e liste di controllo (controllo pulizia, controllo temperatura ecc.) relativi al concetto d'igiene aziendale. (C3)</p>	<p>Spiegare le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli obiettivi delle liste di controllo e mostrano come queste possono essere applicate nell'azienda.</p> <p>Essi fanno sì che i fogli e le liste di controllo (controllo pulizia, controllo temperatura ecc.) vengano riempiti senza errori; sono in grado di indicare gli errori tipici e le rispettive conseguenze. (C2)</p>	
2.2.4	<p>Valutare la situazione igienica</p> <p>I macellai-salumieri valutano regolarmente e responsabilmente la situazione igienica nel loro processo di lavoro.</p> <p>A partire dalla valutazione dell'igiene, essi definiscono le misure appropriate per evitare errori e le applicano in modo proattivo in base alle prescrizioni nel loro campo di lavoro. (C6)</p>	<p>Valutare la situazione igienica</p> <p>I macellai-salumieri analizzano e valutano i problemi d'igiene in base alle situazioni tipiche.</p> <p>Essi eseguono una stima semplice del rischio in merito ai processi di lavoro in questione e indicano le soluzioni per ridurre i problemi d'igiene. (C4)</p>	
2.2.5	<p>Applicare la buona pratica di fabbricazione</p> <p>I macellai-salumieri applicano quotidianamente la buona pratica di fabbricazione nel processo di lavoro in questione ed eseguono le prescrizioni della prassi procedurale. (C3)</p>	<p>Elencare gli elementi della buona pratica di fabbricazione</p> <p>I macellai-salumieri elencano gli elementi della buona pratica di fabbricazione / della buona prassi procedurale. (C1)</p>	<p>Applicare la buona pratica di fabbricazione</p> <p>Nel loro lavoro al corso interaziendale, i macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene aziendale e l'igiene dei prodotti secondo le prescrizioni. (C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.2.6		Spiegare i problemi d'igiene e le loro conseguenze I macellai-salumieri mostrano gli effetti della carenza d'igiene personale e aziendale e ne spiegano le possibili conseguenze. (C2)	
2.2.7		Indicare i provvedimenti in caso di carenza d'igiene I macellai-salumieri indicano i provvedimenti appropriati per evitare gli errori dovuti a carenze d'igiene. (C2)	
2.2.8	Eseguire le prescrizioni del concetto HACCP I macellai-salumieri eseguono conformemente alle prescrizioni i principi del concetto HACCP. (C3)	Indicare i principi del concetto HACCP I macellai-salumieri spiegano la funzione e i principi del concetto HACCP aziendale. (C2)	Indicare gli elementi della soluzione settoriale I macellai-salumieri indicano le possibilità di sostegno interne al settore nonché quelle della soluzione settoriale. (C1)
2.2.9	Interpretare ed applicare le condizioni quadro igieniche In base al concetto d'igiene aziendale i macellai-salumieri interpretano le condizioni quadro e ne deducono le conseguenze per il loro lavoro. (C5)		
2.2.10	Eseguire le prescrizioni di legge I macellai-salumieri indicano in modo motivato le prescrizioni di legge e le misure della Legge sulle derrate alimentari e le applicano. (C3)	Spiegare le prescrizioni di legge I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge della Legge sulle derrate alimentari e ne spiegano l'applicazione corretta. (C2)	
2.2.11	Sostenere le autorità I macellai-salumieri applicano correttamente tutte le misure e i comportamenti per sostenere direttamente e indirettamente gli organi di controllo delle autorità. (C3)	Elencare i compiti delle autorità I macellai-salumieri descrivono i compiti, gli obblighi e i diritti degli organi di controllo delle autorità nell'ambito del controllo dell'igiene e delle derrate alimentari. (C2)	
2.2.12	Spiegare la sicurezza alimentare e le normative I macellai-salumieri spiegano gli elementi principali della normativa/certificazioni attuali e degli standard dell'azienda di tirocinio. (C2)	Spiegare la sicurezza alimentare e le normative I macellai-salumieri spiegano gli elementi principali delle basi legali della sicurezza alimentare e delle normative/certificazioni attuali. (C2)	

Competenza operativa 2.3: Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni

Tramite misure appropriate e con il loro comportamento, i macellai-salumieri garantiscono la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute attenendosi alle disposizioni di legge e ai regolamenti aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.3.1	<p>Applicare i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri applicano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute secondo le disposizioni in ambito aziendale e non. (C3)</p>	<p>Elencare i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute in ambito aziendale e non. (C2)</p>	<p>Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manipolazione dei coltelli e DPI (valigia della sicurezza) - Spostamento di peso, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il fisico - Sicurezza sul lavoro(CFSL soluzione settoriale no. 17) <p>e li applicano secondo le prescrizioni. (C3)</p>
2.3.2	<p>Mostrare i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri mostrano ad un nuovo collaboratore gli obiettivi vi, i principi e le misure del concetto di sicurezza. (C2)</p>	<p>Descrivere i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri descrivono gli obiettivi e i principi di un concetto di sicurezza aziendale. (C2)</p>	
2.3.3	<p>Valutare i principi della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute</p> <p>I macellai-salumieri valutano regolarmente la sicurezza e la protezione della salute nel loro processo di lavoro.</p> <p>In caso di eventi particolari informano il loro superiore. (C6)</p>	<p>Valutare la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute</p> <p>I macellai-salumieri valutano le situazioni tipiche della professione in merito ad un rischio di sicurezza rilevante per la salute. (C4)</p>	
2.3.4	<p>Spiegare effetti e misure in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri motivano, basandosi su esempi tipici, gli effetti (IP e INP) e le misure in caso di sicurezza e protezione della salute sul lavoro insufficienti (C5)</p>	<p>Spiegare effetti e misure in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro.</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli effetti (IP e INP) e illustrano le misure in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro e ne elencano le conseguenze. (C2)</p>	
2.3.5	<p>Applicare le misure della sicurezza e della protezione della salute sul lavoro</p> <p>I macellai applicano in modo coerente e ragionato tutte le misure affinché si possano evitare gli infortuni e i problemi di salute che derivano dal lavoro. (C3)</p>		

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.3.6	<p>Interpretare la sicurezza salute sul lavoro e la protezione della salute sul lavoro</p> <p>All'interno del concetto di sicurezza e tutela della salute aziendale, i macellai-salumieri interpretano le condizioni-quadro per definire le conseguenze sul loro lavoro. (C5)</p>	<p>Descrivere le condizioni-quadro della sicurezza e della protezione della salute sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le condizioni-quadro tecniche di sicurezza e rilevanti per la salute di un concetto di sicurezza. (C2)</p>	<p>Indicare i pericoli legati agli utensili e alle macchine di trasformazione e proporre le misure di sicurezza</p> <p>I macellai-salumieri indicano i pericoli legati agli utensili e alle macchine di trasformazione.</p> <p>Essi spiegano quali sono le premesse e i dispositivi di protezione che devono usare per lavorare alle attrezzature e alle macchine di trasformazione. (C2)</p>
2.3.7	<p>Riempire le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri riempiono correttamente e responsabilmente i fogli e le liste di controllo del concetto di sicurezza e protezione della salute aziendale. (C3)</p>	<p>Riempire le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri riempiono senza errori i fogli e le liste di controllo. (C3)</p>	
2.3.8		<p>Spiegare le attività di controllo</p> <p>I macellai-salumieri spiegano l'utilità e lo scopo delle singole attività di controllo per la sicurezza e la protezione della salute sul lavoro servendosi di esempi pratici. (C2)</p>	
2.3.9		<p>Indicare le prescrizioni di legge</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute (vedi allegato 2). (C2)</p>	<p>Indicare ed applicare le prescrizioni di legge</p> <p>I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute. (C3)</p>
2.3.10	<p>Rispettare le prescrizioni</p> <p>I macellai-salumieri organizzano il loro lavoro in modo da applicare le prescrizioni degli organi di controllo delle autorità. (C3)</p>	<p>Elencare i diritti e gli obblighi</p> <p>I macellai-salumieri elencano i diritti e gli obblighi in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute. (C1)</p>	

Competenza operativa 2.4: Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni

I macellai-salumieri garantiscono la protezione dell'ambiente tramite misure idonee e con il loro comportamento rispettando le prescrizioni di legge e i regolamenti aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.4.1	<p>Trattare correttamente i rifiuti</p> <p>I macellai-salumieri evitano e riducono i rifiuti. Essi avviano le ossa, i grassi e i diversi rifiuti ai canali di smaltimento corrispondenti attenendosi alle disposizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Descrivere i canali di utilizzazione e di smaltimento</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i diversi rifiuti e prodotti di scarto nonché i canali di utilizzazione e di smaltimento. (C2)</p>	<p>Designare i canali dello smaltimento e le possibilità di ulteriore trasformazione</p> <p>I macellai-salumieri indicano e si servono dei canali corretti di smaltimento e di ulteriore trasformazione. (C1)</p>
2.4.2	<p>Applicare i principi correttamente</p> <p>I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi della protezione dell'ambiente. (C3)</p>	<p>Indicare i provvedimenti</p> <p>I macellai indicano i principi e le misure di protezione dell'ambiente aziendali servendosi di esempi pertinenti. (C2)</p>	<p>Applicare i principi</p> <p>I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi della protezione dell'ambiente nel loro lavoro durante il corso interaziendale. (C3)</p>
2.4.3	<p>Valutare la situazione</p> <p>Nei loro processi di lavoro, i macellai-salumieri valutano regolarmente la situazione relativa alla protezione dell'ambiente.</p> <p>In base a questa analisi decidono le misure idonee e le applicano correttamente nel loro campo di lavoro. (C6)</p>	<p>Analizzare i problemi</p> <p>I macellai-salumieri analizzano e valutano i problemi relativi alla protezione dell'ambiente in base alle situazioni tipiche.</p> <p>Essi decidono le misure conseguentemente e ne spiegano l'applicazione. (C6)</p>	

Competenza operativa 2.5: Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Tramite misure idonee i macellai-salumieri garantiscono il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, utensili, macchinari ed impianti nel rispetto delle prescrizioni di legge e aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.5.1	Spiegare lo stoccaggio I macellai-salumieri spiegano le misure di efficienza energetica nello stoccaggio e nella maturazione della carne e dei preparati di carne basandosi su esempi. (C3)	Spiegare lo stoccaggio I macellai-salumieri spiegano lo stoccaggio, la maturazione e l'imballaggio professionale, efficiente dal punto di vista energetico e delle risorse della carne e dei preparati di carne. Ne spiegano le particolarità e le prescrizioni di legge. (C2)	Spiegare lo stoccaggio I macellai-salumieri spiegano le misure di efficienza energetica nello stoccaggio e nella maturazione della carne e dei preparati di carne basandosi su esempi. (C2)
2.5.2	Calcolare le perdite di peso I macellai-salumieri limitano le perdite di peso e il deterioramento della qualità tramite misure idonee. (C3)	Calcolare le perdite di peso I macellai-salumieri calcolano le perdite di peso delle merci e indicano le cause e le conseguenze del deterioramento della qualità. (C3)	
2.5.3	Indicare struttura e funzione dei macchinari I macellai-salumieri indicano la struttura ed il funzionamento dei macchinari, degli utensili e degli attrezzi impiegati ed istruiscono i collaboratori in questo ambito. (C3)	Descrivere il parco-macchine ed il relativo costo I macellai-salumieri descrivono il parco macchine di un'azienda di macelleria artigianale e indicano approssimativamente i costi per l'acquisto. (C2)	Descrivere un parco macchine efficiente sul piano dell'energia I macellai-salumieri descrivono un parco macchine efficiente sul piano dell'energia citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C2)
2.5.4	Impiegare le macchine Nel loro processo di lavoro, i macellai-salumieri impiegano le macchine in modo sicuro, efficiente, economico e conforme allo scopo ottimale cui sono destinate e nel rispetto dell'ambiente. (C3)		
2.5.5	Applicare le istruzioni d'uso I macellai-salumieri leggono le istruzioni d'uso e applicano esattamente e accuratamente le prescrizioni. (C3)		Spiegare la funzione I macellai-salumieri spiegano la funzione delle macchine basandosi sui rispettivi modelli. (C2)
2.5.6	Eseguire i lavori di manutenzione I macellai-salumieri eseguono autonomamente piccoli lavori di manutenzione sulle macchine (sostituzione delle lame, ingrassare ecc.). (C3).		
2.5.7	Garantire il mantenimento del valore I macellai-salumieri spiegano le misure atte a mantenere il valore delle macchine e le applicano nel loro ambito di lavoro. (C3)		

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.5.8	Impiegare le liste di controllo I macellai-salumieri impiegano le liste di controllo obbligatorie nell'azienda e le interpretano in base alla funzione. (C4)		
2.5.9	Prendere dei provvedimenti In caso di problemi tecnici, i macellai-salumieri prendono i provvedimenti previsti dal regolamento oppure allertano il loro superiore. (C3)		

Campo di competenza operativa 3: Produzione di carne

Per i macellai-salumieri dell'indirizzo professionale produzione, la produzione di carne presume l'acquisizione di una competenza ampia e specifica.

Essi procurano i corpi macellati, stordiscono gli animali, li macellano e stabiliscono il peso macellato. Nel fare ciò, si attengono alle prescrizioni di legge ed applicano i principi etici verso gli animali. Essi lavorano i prodotti secondari e le interiora.

Competenza operativa 3.1: Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione

I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge per produrre la carne e rispettano tutte le prescrizioni.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.1.1	Rispettare le prescrizioni per la protezione degli animali I macellai-salumieri rispettano le prescrizioni di protezione degli animali a partire dal loro arrivo e fino all'atto dello stordimento. Essi garantiscono così un trattamento degli animali da reddito esente da stress e corretto. (C3)	Spiegare le prescrizioni di legge I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge per un trattamento degli animali da reddito rispettoso, esente da stress e corretto. (C2)	
3.1.2	Descrivere le prescrizioni di legge I macellai-salumieri applicano le disposizioni di legge per la gestione di un luogo di macellazione. (C3)	Descrivere i punti di contatto con le autorità I macellai-salumieri descrivono i punti di contatto tra le attività del servizio veterinario ed il controllo delle derrate alimentari. (C2)	
3.1.3	Designare lo svolgimento del controllo delle carni I macellai-salumieri designano gli obiettivi e lo svolgimento del controllo delle carni e assumono i compiti assegnati loro dal veterinario. (C3)	Spiegare le basi legali del controllo delle carni I macellai-salumieri spiegano l'importanza del controllo delle carni e la rispettiva base legale. (C2)	
3.1.4	Eseguire correttamente le attività concernenti la Banca Dati sul traffico di animali (BDTA) I macellai-salumieri applicano le regole inerenti alla BDTA nel loro campo di attività secondo le prescrizioni. (C3)	Spiegare il senso e lo scopo della BDTA I macellai-salumieri indicano il senso e lo scopo della Banca Dati sul traffico di animali e ne spiegano le regole. (C2)	
3.1.5	Applicare i lavori della tracciabilità I macellai-salumieri eseguono tutti i lavori amministrativi nell'ambito della tracciabilità secondo le regole aziendali impiegando correttamente tutti i documenti. (C3)	Riempire correttamente i formulari della BDTA I macellai-salumieri riempiono correttamente i formulari per la BDTA. (C3)	Spiegare il senso e lo scopo della BDTA e riempire correttamente i formulari I macellai-salumieri spiegano il senso e lo scopo della tracciabilità e riempiono i formulari autonomamente. (C2)

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.1.6	<p>Applicare correttamente l'igiene della macellazione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge in merito all'igiene della macellazione e applicano coerentemente le misure obbligatorie. (C3)</p>	<p>Indicare gli elementi del sistema di qualità</p> <p>I macellai-salumieri spiegano il sistema di controllo della qualità aziendale e ne mostrano l'applicazione nell'azienda. (C2)</p>	

Competenza operativa 3.2: Acquistare e valutare il bestiame

I macellai-salumieri acquistano gli animali da macello rispettando le prescrizioni di legge ed aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.2.1		<p>Descrivere le caratteristiche di animali sani e ammalati</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le caratteristiche degli animali sani e ammalati e descrivono le malattie attualmente più rilevanti degli animali.</p> <p>Essi valutano gli effetti delle malattie sull'idoneità della carne al consumo e indicano gli eventuali rischi di contagio per l'uomo. (C2)</p>	<p>Valutare lo stato di salute degli animali</p> <p>I macellai-salumieri valutano lo stato di salute di un animale da macello. (C6)</p>
3.2.2		<p>Descrizione della fonte di approvvigionamento degli animali da macello</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i tipi di commercio e le fonti di acquisto e ne indicano vantaggi e svantaggi.</p> <p>Essi eseguono i calcoli necessari in base al tipo di commercio.</p> <p>Essi descrivono i vantaggi dei trasporti brevi (regionalità). (C3)</p>	
3.2.3		<p>Descrivere razze e incroci</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le diverse razze e spiegano gli effetti degli incroci. (C2)</p>	
3.2.4		<p>Descrivere l'allevamento e la detenzione</p> <p>I macellai-salumieri illustrano gli obiettivi di allevamento e sfruttamento e spiegano i tipi di foraggiamento, ingrasso e detenzione. (C2)</p>	
3.2.5	<p>Rispettare le prescrizioni relative al trasporto</p> <p>I macellai-salumieri impiegano correttamente il tipo di trasporto più rispettoso degli animali in base alle prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Indicare le prescrizioni relative al trasporto</p> <p>I macellai-salumieri indicano le prescrizioni di legge e le basi per il trasporto degli animali e descrivono i metodi vietati per spingerli. (C2)</p>	<p>Elencare le prescrizioni relative al trasporto</p> <p>I macellai-salumieri elencano le prescrizioni di legge della protezione degli animali e i principi dell'etica verso gli animali e ne spiegano l'impiego. (C2)</p>
3.2.6	<p>Organizzare lo scarico dei trasporti di animali</p> <p>I macellai-salumieri organizzano autonomamente lo scarico dei mezzi di trasporto e l'allestimento di box di attesa. (C3)</p>	<p>Spiegare gli effetti di trasporti inappropriati</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli effetti di trasporti inappropriati sulla qualità della carne e le relative conseguenze. (C2)</p>	

Competenza operativa 3.3: Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato

I macellai-salumieri stordiscono e macellano gli animali e ne stabiliscono il peso macellato.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.3.1	<p>Stordire gli animali</p> <p>I macellai-salumieri stordiscono gli animali da reddito in modo rispettoso e rapido secondo le ultime scoperte in materia di protezione degli animali. A tale scopo seguono gli appositi corsi di formazione prescritti dalla legge.</p> <p>I macellai-salumieri assicurano uno stordimento esente da stress. (C3)</p>	<p>Spiegare diversi metodi di stordimento</p> <p>I macellai-salumieri spiegano i metodi di stordimento adatti alle rispettive specie di animali e ne evidenziano le differenze. (C2)</p>	<p>Descrivere diversi tipi di stordimento</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i metodi di stordimento adatti alle rispettive specie di animali servendosi di esempi pratici. (C2)</p>
3.3.2	<p>Determinare il tipo di macellazione</p> <p>I macellai-salumieri determinano il tipo di macellazione ottimale per i rispettivi animali e macellano gli animali autonomamente rispettando le prescrizioni. (C3)</p>	<p>Descrivere i requisiti per un locale di macellazione</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i requisiti per il locale di macellazione e in merito alle attrezzature. (C2)</p>	
3.3.3	<p>Applicare le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato</p> <p>I macellai-salumieri spiegano il significato delle prescrizioni di legge concernenti il peso macellato, le impiegano correttamente e le applicano in modo responsabile. (C3)</p>	<p>Descrivere le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le prescrizioni di legge concernenti il peso macellato. Essi calcolano queste prescrizioni basandosi su esempi. (C3)</p>	<p>Applicare le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato</p> <p>I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge concernenti il peso macellato nell'esempio pratico. (C3)</p>
3.3.4	<p>Impiegare la tecnica di macellazione</p> <p>I macellai-salumieri impiegano una tecnica di macellazione conforme alle prescrizioni per evitare le contaminazioni dei corpi macellati.</p> <p>Essi eseguono una manutenzione corretta delle attrezzature di stordimento (servizio di parco). (C3)</p>	<p>Spiegare le conseguenze di un'igiene insufficiente</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le conseguenze di un'igiene insufficiente nella macellazione e le contaminazioni che ne risultano. (C4)</p>	<p>Applicare le misure in caso di deviazioni</p> <p>I macellai-salumieri applicano le misure idonee nel processo di lavoro in caso di deviazione della qualità. (C3)</p>
3.3.5	<p>Evitare le contaminazioni</p> <p>I macellai-salumieri impiegano correttamente le misure necessarie per evitare la contaminazione dei corpi macellati. (C3)</p>		

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.3.6	Stimare i corpi macellati I macellai-salumieri stimano i corpi macellati in base alle prescrizioni di classificazione. (C6)	Spiegare la classificazione di qualità I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni che regolano la classificazione della qualità secondo la CH-TAX e la classificazione dei maiali illustrando le rispettive basi. (C2)	Applicare la classificazione di qualità I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge della classificazione della qualità secondo CH-TAX e secondo la classificazione dei maiali. (C3)
3.3.7	Avviare i prodotti secondari al canale di utilizzo ottimale I macellai-salumieri avviano i prodotti secondari della macellazione e le interiora al miglior canale di utilizzo possibile. (C3)	Spiegare i prodotti secondari I macellai-salumieri spiegano le parti di: <ul style="list-style-type: none"> - spoglio - interiora -altri prodotti secondari (C2)	Descrivere l'utilizzazione ottimale dei prodotti secondari di origine animale I macellai-salumieri descrivono le possibilità di utilizzo dei prodotti secondari commestibili citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C3)
3.3.8	Descrivere i canali di smaltimento I macellai-salumieri spiegano i canali di smaltimento obbligatori e smaltiscono i prodotti secondari correttamente in base alle prescrizioni. (C3)	Descrivere le basi per la lavorazione dei prodotti secondari I macellai-salumieri descrivono le basi legali per la lavorazione dei prodotti secondari della macellazione e lo smaltimento degli scarti della macellazione servendosi di esempi. (C2)	

Competenza operativa 3.4: Lavorare i prodotti secondari e le interiora

I macellai-salumieri lavorano i prodotti secondari e le interiora.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.4.1	Modificare i prodotti secondari I macellai-salumieri modificare le interiora e i prodotti secondari correttamente rispettando le prescrizioni di legge e le regole aziendali. (C3)	Mostrare le possibilità di utilizzo I macellai-salumieri spiegano le ulteriori possibilità di utilizzare le interiora e i prodotti secondari. (C2)	
3.4.2	Rispettare la legge sulla protezione delle acque I macellai-salumieri eseguono i loro lavori nel rispetto delle prescrizioni della legge sulla protezione delle acque. (C3).	Spiegare le prescrizioni della protezione delle acque I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni e le Best-Practices della protezione delle acque (tra l'altro come evitare, ridurre, utilizzare e trattare le acque di scolo). (C3)	

Campo di competenza operativa 4: Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne

Per i macellai-salumieri dell'indirizzo professionale trasformazione rappresenta una competenza ampia e acquisita con la formazione.

Essi producono salsicce crude, scottate e cotte, prodotti salmistrati, prodotti pronti per la cucina e la padella come pure piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita.

Competenza operativa 4.1: Produrre salsicce crude, salsicce cotte e salsicce a impasto cotto

I macellai-salumieri producono salsicce crude, scottate e cotte secondo le prescrizioni e le ricette dell'azienda. Essi impiegano le spezie e gli additivi necessari e motivano la regolazione della temperatura.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.1.1	Produrre salumi I macellai-salumieri producono secondo le prescrizioni aziendali 4 articoli di almeno 2 dei seguenti gruppi di salumi: - Salsicce scottate - Salsicce crude - Salsicce cotte comprese le terrine e i paté in crosta Essi valutano la qualità dei prodotti e applicano le misure della garanzia di qualità. (C6)	Spiegare le colture di partenza I macellai-salumieri descrivono la funzione delle colture di partenza e ne elencano i singoli tipi. (C2)	Fabbricare salumi I macellai salumieri fabbricano dietro istruzioni 4 prodotti di almeno 2 dei seguenti gruppi di salumi: - Salsicce da scottare - Salsicce crude - Salsicce cotte, comprese terrine e paté in crosta Essi giudicano la qualità dei prodotti ed applicano le misure dell'assicurazione della qualità. (C6)
4.1.2	Preparare la ricetta I macellai-salumieri spiegano le composizioni delle ricette proprie dell'azienda per la fabbricazione di salumi. Essi preparano la materia prima in base alla ricetta. (C3)		Preparare gli ingredienti per una ricetta I macellai-salumieri spiegano la composizione delle ricette per la fabbricazione di salumi. Preparano le materie prime in base alla ricetta. (C3)
4.1.3	Applicare il procedimento per l'impasto I macellai-salumieri eseguono autonomamente il procedimento idoneo per ciascun impasto (impasto magro, impasto grasso o impasto all in one) e ne spiegano le principali differenze. (C3).	Applicare il procedimento per l'impasto I macellai-salumieri descrivono i tre metodi classici per preparare l'impasto e ne spiegano i principali vantaggi e svantaggi. (C2)	Eseguire il procedimento idoneo per l'impasto I macellai-salumieri eseguono autonomamente il procedimento idoneo per ciascun impasto (impasto magro, impasto grasso o impasto all in one) e ne spiegano le principali differenze. (C3)

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.1.4	<p>Trasformare spezie e gli additivi.</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Calcolare le spezie e gli additivi</p> <p>I macellai-salumieri sono in grado di calcolare le spezie e gli additivi in base ad esempi di ricette. (C3)</p>	<p>Trasformare spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, i coadiuvanti della rubefazione e i conservanti secondo le rispettive proprietà e rispettando le prescrizioni aziendali. (C3)</p>
4.1.5	<p>Riempire l'impasto e azionare gli impianti</p> <p>I macellai-salumieri eseguono autonomamente il riempimento con l'impasto impiegando gli impianti specifici dell'azienda.</p> <p>Essi azionano in modo funzionale gli impianti di cottura ed affumicatura specifici dell'azienda (C3).</p>	<p>Descrivere gli impianti di produzione</p> <p>I macellai-salumieri descrivono la struttura e la funzione degli impianti di produzione. (C2)</p>	<p>Riempire l'impasto e azionare gli impianti</p> <p>I macellai-salumieri eseguono autonomamente il riempimento con l'impasto impiegando gli impianti specifici dell'azienda. (C3)</p> <p>Essi azionano in modo funzionale gli impianti di cottura e di affumicatura specifici. (C3)</p>
4.1.6	<p>Descrivere le fasi della maturazione delle salsicce crude</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le singole fasi della maturazione delle salsicce crude ed eseguono i rispettivi lavori coscientemente.</p> <p>Essi applicano le misure e i passi idonei per la maturazione corretta. (C3).</p>	<p>Illustrare lo stato di maturazione</p> <p>I macellai-salumieri illustrano lo stato di maturazione delle salsicce crude e mettono in evidenza, motivandole, le differenze di qualità.</p> <p>Essi eseguono i rispettivi calcoli di maturazione. (C3)</p>	<p>Descrivere le fasi della maturazione delle salsicce crude</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le singole fasi della maturazione delle salsicce crude ed eseguono i rispettivi lavori coscientemente.</p> <p>Essi applicano le misure e i passi idonei per la maturazione corretta. (C3).</p>
4.1.7	<p>Trasformare ulteriormente i salumi</p> <p>I macellai-salumieri spiegano la standardizzazione della carne cruda per la fabbricazione di prodotti salmistrati. (C3)</p>	<p>Trasformare ulteriormente i salumi</p> <p>I macellai-salumieri sono in grado di calcolare le perdite che derivano dalla trasformazione ulteriore. (C3)</p>	<p>Trasformare ulteriormente i salumi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i salumi secondo le prescrizioni (tipo d'imballaggio, stoccaggio, conservabilità ecc.) (C3)</p>

Competenza operativa 4.2: Fabbricare prodotti salmistrati

I macellai-salumieri lavorano e trasformano prodotti salmistrati secondo le prescrizioni e le ricette aziendali. Essi impiegano le spezie e gli additivi idonei e motivano il controllo della temperatura.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.2.1	Preparare la materia prima I macellai-salumieri standardizzano la materia prima in modo ottimale e assicurano che il prodotto finale corrisponda ai massimi requisiti. (C3)	Preparare la materia prima I macellai-salumieri spiegano la standardizzazione della carne cruda per la fabbricazione di prodotti salmistrati. (C3)	
4.2.2	Preparare gli ingredienti della ricetta I macellai-salumieri illustrano la composizione delle ricette proprie dell'azienda per la fabbricazione di prodotti salmistrati. Essi preparano la materia prima in base alle ricette. (C3)	Spiegare i tipi di salagione I macellai-salumieri spiegano le differenze tra i tipi di salagione e ne illustrano l'impiego con degli esempi. (C2)	Produrre specialità I macellai-salumieri producono delle specialità regionali negli ambiti delle salsicce scottate, crude e cotte seguendo le istruzioni delle ricette date. Essi tengono conto delle condizioni tecnologiche ed ecologiche. (C3)
4.2.3	Fabbricare prodotti salmistrati I macellai-salumieri fabbricano i seguenti prodotti salmistrati secondo le istruzioni e valutano la qualità dei prodotti: - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali (C6)	Descrivere e calcolare la fabbricazione di prodotti salmistrati I macellai-salumieri descrivono e calcolano i seguenti prodotti salmistrati e spiegano i rispettivi metodi di trasformazione ed il processo di fabbricazione: - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali (C2)	Fabbricare prodotti salmistrati regionali I macellai-salumieri fabbricano delle specialità di prodotti salmistrati regionali seguendo le istruzioni. Essi rispettano gli approcci tecnologici ed ecologici. (C3)
4.2.4	Trasformare spezie e additivi I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti in base alle rispettive proprietà e seguendo le istruzioni aziendali. (C3)	Spiegare gli effetti degli additivi I macellai-salumieri illustrano gli effetti delle diverse sostanze per la salagione e dei coadiuvanti della salagione e ne sottolineano le principali differenze. (C2)	Trasformare spezie e additivi I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi, le sostanze rubefacenti, i coadiuvanti della rubefazione e i conservanti in base alle rispettive proprietà ed alle istruzioni. (C3)
4.2.5	Determinare i procedimenti di lavorazione I macellai-salumieri scelgono i programmi idonei per massaggio, tumbler e affumicatura e ne spiegano il senso e lo scopo. (C3)	Descrivere i processi di affumicatura I macellai-salumieri descrivono i principi del processo di massaggio, tumbler e affumicatura e spiegano le caratteristiche e l'impiego di diversi procedimenti. (C2)	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.2.6		Motivare il controllo della temperatura I macellai-salumieri descrivono e motivano il controllo della temperatura nella fabbricazione, nella refrigerazione e nell'immagazzinamento dei prodotti salmistrati. (C5)	
4.2.7	Riconoscere i prodotti difettosi I macellai-salumieri riconoscono e spiegano possibili prodotti difettosi tra i prodotti salmistrati crudi e cotti e le rispettive cause. In presenza di prodotti difettosi avvisano il loro capo. (C3)	Spiegare le cause dei prodotti difettosi I macellai-salumieri spiegano gli errori nella fabbricazione di prodotti salmistrati crudi e cotti e ne mostrano le cause. (C2)	

Competenza operativa 4.3: Produrre articoli pronti per la cucina e la padella

I macellai-salumieri producono articoli pronti per la cucina e la padella seguendo le istruzioni delle ricette aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.3.1	<p>Produrre preparati di carne pronti per la cucina</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 8 dei seguenti preparati di carne pronti per la cucina seguendo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne sminuzzata - Ragù - Carne macinata - Fettine - Costolette - Uccelli scappati - Spiedini - Salmi nella marinata - Arrosti ripieni - Specialità per la griglia - Specialità regionali <p>(C3)</p>	<p>Produrre articoli pronti per la cucina</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita sulla base di esempi. (C3)</p>	<p>Produrre preparati di carne pronti per la cucina</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 8 dei seguenti preparati di carne pronti per la cucina seguendo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne sminuzzata - Ragù - Carne macinata - Fettine - Costolette - Uccelli scappati - Spiedini - Salmi nella marinata - Arrosti ripieni - Specialità per la griglia - Specialità regionali <p>(C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.3.2	<p>Produrre articoli pronti per la padella</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 6 dei seguenti articoli pronti per la padella seguendo le istruzioni dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrio - Hamburger - Fettine di carne macinata - Polpettone - Cordon Bleu - Fettine impanate - Fettine speziate - Carne marinata - Specialità per la griglia - Cevapcici - Specialità regionali <p>(C3)</p>	<p>Fabbricare preparati di carne pronti per la padella</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita sulla base di esempi. (C3)</p>	<p>Produrre articoli pronti per la padella</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 6 dei seguenti articoli pronti per la padella seguendo le istruzioni dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrio - Hamburger - Fettine di carne macinata - Polpettone - Cordon Bleu - Fettine impanate - Fettine speziate - Carne marinata - Specialità per la griglia - Cevapcici - Specialità regionali <p>(C3)</p>

Competenza operativa 4.4: Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

I macellai-salumieri preparano piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita seguendo le istruzioni aziendali oppure i desideri dei clienti.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.4.1	Allestire i piatti I macellai-salumieri allestiscono piatti del giorno, piatti-offerte o piatti-azione per la vendita giornaliera. (C3)	Spiegare diversi piatti I macellai-salumieri spiegano le particolarità, le differenze e l'impiego di diversi tipi di piatti nonché la dotazione del buffet freddo (nella fattispecie il sistema a blocchi, il sistema a colori). (C2)	Preparare dei piatti I macellai-salumieri preparano piatti del giorno, piatti in offerta o di azioni. I macellai-salumieri spiegano quali verdure, frutta ed altro si dovrebbero servire in un menu completo. (C3)
4.4.2	Imballare i prodotti I macellai-salumieri imballano carne, preparati di carne e prodotti a base di carne secondo le prescrizioni aziendali. Essi impiegano le tecnologie d'imballaggio e i materiali idonei. (C3)	Spiegare le prescrizioni di legge I macellai-salumieri spiegano i requisiti imposti dalla legge e la produzione di imballaggi pronti per la vendita. (C2)	
4.4.3		Spiegare vantaggi e svantaggi di diversi imballaggi I macellai-salumieri descrivono vantaggi e svantaggi e l'impiego di diverse tecnologie d'imballaggio. (C3)	

Ambito di competenza operativa 5: Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia

Per i macellai-salumieri dell'indirizzo professionale commercializzazione ciò rappresenta una competenza ampia e acquisita con la formazione.

Essi producono manualmente o con le macchine carne, preparati di carne e articoli di gastronomia, in seguito li raffinano, imballano ed etichettano.

Essi allestiscono il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite, consigliano i clienti, vendono i prodotti ed evadono gli ordini dei clienti.

Competenza operativa 5.1: Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

I macellai-salumieri producono manualmente carne e preparati di carne, li commercializzano, imballano ed etichettano.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.1.1	Preparare piatti per fondue di carne e piatti di affettati I macellai-salumieri preparano i piatti per fondue di carne e di affettati in modo accattivante e in base ai desideri specifici dei clienti. Tengono conto delle prescrizioni legate al tema specifico e delle particolarità stagionali. (C5)	Spiegare le caratteristiche delle fondue di carne e dei piatti di affettato. I macellai-salumieri spiegano la caratteristiche e le particolarità dei piatti per fondue, piatti per grigliata, piatti di affettati e piatti del giorno. (C2)	Preparare dei piatti I macellai-salumieri realizzano piatti di fondue e di affettato e ne spiegano caratteristiche e particolarità. Essi li completano con verdure, frutta e altro di stagione per creare un menu completo. (C3)
5.1.2	Preparare piatti per grill e del giorno I macellai-salumieri preparano con una presentazione accattivante piatti per grigliate e grigliate da tavolo in base ai desideri specifici dei clienti. Essi tengono conto delle prescrizioni specifiche legate al tema e delle particolarità stagionali. (C5)	Caratteristiche dei piatti per grill e del giorno I macellai-salumieri spiegano caratteristiche e particolarità die piatti per grill e del giorno. (C2)	Preparare dei piatti I macellai-salumieri realizzano die piatti per grill e del giorno e ne spiegano caratteristiche e particolarità. Vi aggiungono verdure, frutta ed altri prodotti stagionali, creando un menu completo. (C3)

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.1.3	<p>Realizzare preparati e prodotti a base di carne</p> <p>I macellai-salumieri realizzano per la vendita almeno 8 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne secondo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uccelli scappati - Spiedini - Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler) - Articoli di carne macinata (ad es. hamburger, polpettone, cevapcici) - Cordon Bleu - Articoli impanati - Specialità regionali <p>(C3)</p>		<p>Realizzare preparati e prodotti a base di carne</p> <p>I macellai-salumieri realizzano per la vendita almeno 8 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne secondo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uccelli scappati - Spiedini - Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler) - Articoli di carne macinata (ad es. hamburger, polpettone, Cevapcici) - Cordon Bleu - Articoli impanati - Specialità regionali <p>(C3)</p>
5.1.4	<p>Calcolare i prezzi di vendita</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati e prodotti a base di carne. (C3)</p>	<p>Calcolare i prezzi di vendita</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati e prodotti a base di carne. (C3)</p>	<p>Calcolare i prezzi di vendita</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati e prodotti a base di carne. (C3)</p>

Competenza operativa 5.2: Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia

I macellai-salumieri producono manualmente articoli di gastronomia, li commercializzano, imballano ed etichettano.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.2.1	<p>Preparare tartine e panini imbottiti</p> <p>I macellai-salumieri producono masse da spalmare, tartine e panini imbottiti in base alle istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano i prodotti in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Preparare tartine e panini imbottiti</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le caratteristiche e le particolarità dei diversi tipi di tartine e panini imbottiti come pure i differenti tipi di pane impiegati.</p> <p>Essi spiegano le fasi di cui si deve tener conto nella preparazione di masse da spalmare, tartine e panini imbottiti. (C2)</p>	<p>Produrre articoli da traiteur</p> <p>I macellai-salumieri producono in modo professionale almeno 6 dei seguenti articoli da traiteur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartine - Insalate - Gelatine - Salse - Dip - Marinate - Articoli di pasta - Arrosti freddi <p>(C3)</p>
5.2.2	<p>Preparare insalate</p> <p>I macellai-salumieri preparano 4 delle seguenti insalate secondo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Insalate di carne - Insalate di salsicce - Insalate di verdure - Insalate di verdure crude - Insalate di cereali - Insalate di pasta - Insalate miste e macedonie <p>Essi presentano i prodotti in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Preparare insalate</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le caratteristiche, le particolarità, le salse e la preparazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Insalate di carne - Insalate di salsicce - Insalate di verdure - Insalate di verdure crude - Insalate di cereali - Insalate di pasta - Insalate miste e macedonie (C2) 	
5.2.3	<p>Preparare pietanze a base di verdure e amidacei</p> <p>I macellai-salumieri preparano pietanze a base di verdure e di amidacei secondo le istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano i prodotti in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Descrivere le pietanze a base di verdure e amidacei</p> <p>I macellai-salumieri descrivono diversi tipi di pietanze a base di verdure e amidacei nonché le rispettive materie prime.</p> <p>Essi elencano i passi necessari per la preparazione delle pietanze amidacee. (C2)</p>	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.2.4	<p>Produrre articoli in gelatina</p> <p>I macellai-salumieri producono gli articoli in gelatina in base alle istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano i prodotti in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Descrivere gli articoli in gelatina</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le particolarità dei diversi articoli in gelatina e le rispettive materie prime.</p> <p>Essi mostrano le fasi di cui si deve tener conto nella produzione di articoli in gelatina. (C2)</p>	
5.2.5	<p>Produrre articoli di pasta</p> <p>I macellai-salumieri producono articoli di pasta sfoglia, articoli di pasta del pane e Articoli di pasta per paté secondo le istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano gli articoli in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Descrivere gli articoli di pasta</p> <p>I macellai-salumieri descrivono diversi tipi di articoli di pasta sfoglia, articoli di pasta del pane e Articoli di pasta per paté.</p> <p>Essi mostrano le fasi di cui si deve tener conto nella produzione di questi articoli. (C2)</p>	
5.2.6	<p>Produrre dip, salse e marinate</p> <p>I macellai-salumieri producono dip, salse e marinate in base alle istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano i prodotti in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Descrivere dip, salse e marinate</p> <p>I macellai-salumieri descrivono diversi tipi e impieghi di dip, salse e marinate.</p> <p>Essi mostrano le fasi di cui si deve tener conto nella produzione di questi articoli. (C2)</p>	
5.2.7		<p>Calcolare il prezzo di vendita</p> <p>I macellai-salumieri calcolano il prezzo di vendita di articoli di gastronomia. (C3)</p>	

Competenza operativa 5.3: Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite

I macellai-salumieri allestiscono il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite secondo le istruzioni aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.3.1	<p>Allestire il buffet di vendita</p> <p>I macellai-salumieri allestiscono un buffet per la vendita piacevole per i clienti e ne sottolineano le particolarità e i pregi. (C5)</p>	<p>Spiegare le forme di vendita</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le diverse forme di vendita.</p> <p>Essi descrivono le particolarità dei piatti del giorno, dei piatti-azione, dei piatti delle feste e di presentazione. (C2)</p>	<p>Preparare i piatti per la vendita</p> <p>I macellai-salumieri preparano i piatti conformemente alle diverse forme di vendita (piatti del giorno, di azione, della festa e di presentazione). (C3)</p>
5.3.2	<p>Allestire piatti per la vendita</p> <p>I macellai-salumieri allestiscono i piatti del giorno, delle offerte o delle azioni per il buffet di vendita.</p> <p>Essi scrivono i prodotti sui cartellini dei prezzi ed inseriscono i rispettivi prezzi correttamente. (C3)</p>	<p>Spiegare i piatti per la vendita</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le particolarità, le differenze e l'impiego dei diversi tipi di piatti. (C2)</p>	<p>Allestire i piatti del giorno</p> <p>I macellai-salumieri scelgono i loro piatti del giorno in base alle prescrizioni del corso interaziendale, li preparano e li presentano.</p> <p>Essi allestiscono delle offerte attrattive e le motivano dal punto di vista dei clienti. (C5)</p>
5.3.3	<p>Applicare delle misure che favoriscono la vendita</p> <p>Nella presentazione della merce nel buffet di vendita, i macellai-salumieri applicano le misure che favoriscono la vendita in modo mirato e seguendo le istruzioni. (C3)</p>	<p>Descrivere i principi della presentazione della merce</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i principi più importanti della presentazione della merce. Essi sono in grado di spiegarli servendosi di esempi pratici. (C2)</p>	<p>Applicare delle misure che favoriscono la vendita</p> <p>Nella presentazione della merce nel buffet di vendita e nel negozio, i macellai-salumieri impiegano in modo mirato le misure che favoriscono la vendita. (C3)</p>
5.3.4	<p>Presentare i prodotti</p> <p>I macellai-salumieri presentano i prodotti in modo professionale gradevole per i clienti nella zona di vendita idonea. (C3)</p>	<p>Elencare le zone di vendita</p> <p>I macellai-salumieri elencano le zone di vendita in base all'importanza del fatturato e ne spiegano le differenze. (C2)</p>	
5.3.5	<p>Utilizzare dei mezzi ausiliari di decorazione e di presentazione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano l'impiego di mezzi ausiliari di decorazione e presentazione e li utilizzano in modo adeguato alla situazione e appropriato per i clienti. (C3)</p>	<p>Allestire il locale di vendita</p> <p>I macellai-salumieri elencano le misure e i mezzi ausiliari per l'allestimento che favorisce le vendite e ne spiegano l'utilizzo riuscito e gli effetti.</p> <p>Essi tengono conto degli aspetti dell'efficienza energetica e della conservabilità dei prodotti. (C2)</p>	

Competenza operativa 5.4: Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti

I macellai-salumieri consigliano i clienti, vendono i prodotti desiderati e sono in grado di evadere gli ordini dei clienti seguendo le istruzioni.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.4.1	<p>Produrre gli articoli seguendo i desideri dei clienti</p> <p>I macellai-salumieri producono in modo efficiente carne e preparati di carne secondo le esigenze dei clienti. (C3)</p>	<p>Illustrare l'assortimento</p> <p>I macellai-salumieri illustrano le caratteristiche, le particolarità e i prodotti tipici dei seguenti assortimenti di un negozio specializzato di macelleria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assortimento di base - Assortimento aggiuntivo - Assortimento complementare (altri alimenti) - Assortimento secondario - Specialità - prodotti certificati <p>(C2)</p>	<p>Descrivere l'assortimento</p> <p>I macellai-salumieri descrivono gli assortimenti di un negozio di macelleria ed elencano degli esempi scelti dalla pratica, nella fattispecie le specialità locali e le specialità di prodotti secondari.</p> <p>Essi spiegano l'importanza di ampliare l'assortimento con altri alimenti. (C2)</p>
5.4.2	<p>Comportarsi correttamente</p> <p>Nel contatto con i clienti, i collaboratori e i superiori, i macellai-salumieri prestano attenzione ai seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contatto visivo - Aspetto curato - Maniere gradevoli - Presentazione omogenea <p>(C3)</p>	<p>Spiegare il quadrato della comunicazione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le forme basilari e i principi della comunicazione a voce in base al quadrato della comunicazione (contenuto, relazione, rivelazione di sé, appello).</p> <p>Essi analizzano delle situazioni di comunicazione tipiche e classificano le comunicazioni in base al loro contenuto adducendo una motivazione. (C5)</p>	
5.4.3		<p>Descrivere dei disturbi della comunicazione</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le cause, le caratteristiche e gli effetti di situazioni di comunicazione difficili e di disturbi tipici della comunicazione.</p> <p>In situazioni riprodotte reagiscono adeguatamente. (C3)</p>	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.4.4	<p>Vendere e consigliare i clienti</p> <p>I macellai-salumieri consigliano e servono i clienti con cortesia, competenza e in modo convincente.</p> <p>Essi lo fanno procedendo nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere i clienti con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Proporre ulteriori acquisti - Assecondare eventuali obiezioni - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente <p>Tenendo conto dei punti rilevanti per l'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Standard di qualità e del sistema come pure l'offerta - Carne, preparati di carne e prodotti a base di carne - Origine e label, definizione corretta ed esatta (Bio, IP, Demeter, fidelio, MSC, ASC ed altri.) - Caratteristiche di qualità - Modo di preparazione e trasformazione - Imballaggio e conservabilità - Pianificazione dei menu - Tendenze stagionali e articoli aggiuntivi. <p>Essi impiegano in modo mirato gli strumenti di fidelizzazione del cliente. (C5)</p>	<p>Vendere e consigliare i clienti</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le seguenti fasi del colloquio di vendita e i requisiti specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere i clienti con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Assecondare eventuali obiezioni del cliente - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente <p>(C5)</p>	<p>Vendere e consigliare i clienti</p> <p>I macellai-salumieri consigliano e servono i clienti con cortesia, competenza e in modo convincente.</p> <p>Essi lo fanno procedendo nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere il cliente con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Proporre ulteriori acquisti - Assecondare eventuali obiezioni del cliente - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente <p>Descrivono, in base ad esempi di Best-Practice, le soluzioni innovative nell'ambito dei label, delle specialità e dei prodotti complementari.</p> <p>(C5)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
5.4.5	Consigliare i clienti I macellai-salumieri forniscono al cliente informazioni professionali su produzione, conservazione e imballaggio dei prodotti. (C3)		
5.4.6	Tener conto delle tendenze Nel colloquio di consulenza con il cliente, i macellai-salumieri inseriscono le conoscenze della pianificazione dei menu, le tendenze stagionali e articoli aggiuntivi. Così facendo, essi garantiscono il rispetto completo dei desideri del cliente. (C3)	Padroneggiare i principi della pianificazione dei menu I macellai-salumieri combinano in modo adeguato gli ingredienti per la pianificazione del menu, contorni compresi. (C3)	
5.4.7	Proporre ulteriori vendite I macellai-salumieri propongono le forme sviluppate di ulteriori vendite e le presentano in modo convincente. (C3)	Spiegare e sviluppare ulteriori acquisti I macellai-salumieri spiegano i tipi e l'importanza i ulteriori vendite. Essi spiegano l'influenza degli acquisti aggiuntivi sul guadagno. Essi sviluppano nuove forme di vendite aggiuntive per la loro azienda. (C5)	
5.4.8	Consigliare i clienti del catering I macellai-salumieri consigliano i clienti nei seguenti aspetti del catering servendosi dei documenti dell'azienda: - Eventi e offerta - Pianificazione / Organizzazione - Esecuzione Essi partecipano ai lavori specifici dell'azienda. (C3)	Consigliare i clienti del catering I macellai-salumieri spiegano i seguenti aspetti e particolarità del catering: - Eventi e offerta - Pianificazione / Organizzazione - Esecuzione (C2)	

Approvazione ed entrata in vigore

Il presente piano di formazione entra in vigore il 1 gennaio 2017.

Zurigo, 20 settembre 2016

Unione Professionale Svizzera della carne UPSC

Büttiker Rolf, presidente UPSC

Hadorn Ruedi, direttore UPSC

Il presente piano di formazione viene approvato dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) ai sensi dell'articolo 9 capoverso 1 capoverso 1 dell'ordinanza del 18 ottobre 2016 sulla formazione professionale di base di Macellaia-salumiera AFC e Macellaio salumiere AFC.

Berna, 18 ottobre 2016

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione

Jean-Pascal Lüthi
Capodivisione Formazione professionale di base e maturità

Allegato 1: elenco degli strumenti per promuovere la qualità della formazione professionale di base

Documento	Fonte di riferimento
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base di Macellaia-salumiiera/Macellaio-salumiere AFC	<p><i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe)</p> <p><i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.bundespublikationen.admin.ch) Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch</p>
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base di Macellaia-salumiiera/Macellaio-salumiere AFC	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, incluso allegato (griglia di valutazione ed eventuale documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali)	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Documentazione dell'apprendimento	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Rapporto di formazione	Modello SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Documentazione della formazione di base in azienda	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Programma di formazione per le aziende di tirocinio	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Dotazione minima dell'azienda di tirocinio	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Programma di formazione per i corsi interaziendali	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Regolamento d'organizzazione per i corsi interaziendali	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Programma d'insegnamento per le scuole professionali	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch

Allegato 2:

Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS 822.115) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, l'educazione, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di Macellaio-salumiere / Macellaia-salumiera AFC P possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi	
2d	Macellazione industriale di animali
3a	Lavori che superano le capacità fisiche dei giovani 1) movimentazione manuale di grossi pesi o di pesi da spostare spesso 3) lavori di lunga durata o ripetitivi in posizione piegata, inclinata o ruotata
4a	Lavoro in ambienti freddi (refrigerati)
4b	Lavori con agenti caldi o freddi che presentano un elevato rischio di infortunio o malattia professionale, tra cui pericoli termici legati a fluidi, vapori o gas gas liquefatto a bassa temperatura (ad. es. azoto liquido) .
4c	Lavori che comportano rumore pericoloso per l'udito (pressione acustica permanente, rumore impulsivo). In questi rientrano gli effetti dell'esposizione al rumore da un livello di esposizione giornaliera di 85 dB (A).
4h	Lavori con agenti sotto pressione (gas)
6a	a) Lavori che espongono i giovani ad agenti chimici pericolosi per la salute classificati o contrassegnati con una delle seguenti frasi R ^[1] risp. H ^[2] : - R22 / H302 - R34 / H314 - R36 / H319 - R37 / H335 - R38 / H315 - R43 / H317
8a	Lavori che si effettuano con attrezzi/ strumenti di lavoro che presentano rischi di incidenti, che presumibilmente i giovani, per mancanza di sicurezza o per scarsa esperienza o formazione, non possono individuare o prevenire: 1) attrezzi, equipaggiamenti o macchine; 2) installazioni e apparecchi tecnici secondo l'articolo 49 capoverso 2 OPI5 : impianti di produzione automatici o a comando centrale, come gruppi di fabbricazione (catene d'imballaggio)
8b	b) lavori con mezzi di trasporto o strumenti mobili 3) parti mobili delle macchine, che non presentano protezione (punti con pericolo di lesioni da schiacciamento, da cesoiamento, da urto, da taglio, da perforazione, da trascinamento, da intrappolamento)

[1] Ordinanza sui prodotti chimici del 18 maggio 2005 (As 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

[2] Vedi versione dell'ordinanza (EC) no. 1272/2008 citata nell'allegato 2 cifra 1 dell'ordinanza sui prodotti chimici

Lavori pericolosi	Pericoli	Deroga	Contenuti formativi delle misure di accompagnamento (basi per la prevenzione)	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
Carichi pesanti	Movimentazione manuale di grossi pesi	3a	Capitolo 2.1 Sollevamento di pesi MD capitolo 2.1 Trasporto di pesi PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: macellare, sezionare, fabbricare salumi, salagione, spedizione, rischi d'inciampi, trasporti interni all'azienda) e-learning (carico-scarico di veicoli, macchine per la macelleria II, coltelli, accette e ganci, trasportatore, trasporto sicuro, inciampare, scivolare, cadere)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Dimostrazione a applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavorare in ambienti freddi (refrigerati)	Temperatura ambientale fredda	4a	MD 2.2.1 Protezione dal freddo PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale no. Nr. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (tema: protezione della salute) Indossare indumenti e protezioni idonei (indumenti e guanti che proteggono dal freddo, ecc.)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	
Lavorare con liquidi caldi e vapore	Liquidi caldi	4b	MD capitolo 2.4.3 bruciature, scottature PF Competenze operative 2.3 MD capitolo 2.2.1 PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSLNr. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: fabbricazione salumi, salagione, vendita) e-learning (macchine per la macelleria, SAFE_AT_WORK, pulire in modo sicuro)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavorare con materie prime congelate	Sostanze fredde (nella fattispecie materie prime congelate)	4b	MD capitolo 2.2.1 Protezione dal freddo BPF Competenze operative no. 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: fabbricazione di salumi, vendita) e-learning (macchine per le macellerie II, protezione della pelle)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--

² È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

Lavori pericolosi	Pericoli	Deroga	Contenuti formativi delle misure di accompagnamento (basi per la prevenzione)	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
Imballare, cuocere(grill a gas), macello	Lavorare con sostanze sotto pressione (bombole di gas) Lavorare nelle vicinanze di vapori (locale per lo stordimento)	4b, 4h	MD capitolo 2.3.2 Protezione dalle esplosioni PF competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: macellare, fabbricare salumi, vendere, imballare, Party-Service) e-learning (protezione contro gli incendi e le esplosioni, macchine per la macelleria, pulizia sicura)	1.AA	CI1	1.&2. AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--
Pulire con sostanze chimiche	Agenti pericolosi per la salute	6a	MD Capitolo 3.2 Pulizia e disinfezione Fogli d'istruzione del fornitore di prodotti di pulizia PF Competenze operative 2.3 (tema: pulizia) Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro R 22/34/36/37/38/43 S 24/25/26/28/35/36/37/39/45 Valigia per la sicurezza(occhiali protettivi, crema per le mani) e-learning (prodotti per la pulizia, pulizia sicura)	1.AA	Ük1	1. & 2. AA.	Dimostrazione e applicazione pratica	1.a in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavoro con coltelli, seghe manuali e seghe a nastro	Rischio di ferite da taglio e perforazione	2d, 8a	MD Capitolo 2.1.2 Attrezzi da taglio e ganci PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: macellare, sezionare, vendere) Valigia per la sicurezza (guanto di protezione contro i tagli, guanto di protezione contro le perforazioni, grembiule di protezione contro le perforazioni, istruzioni sui coltelli CFSL) Cartelloni per la sicurezza e-learning (lavoro con il coltello, affettatrice, macchine per la macelleria, macchine per la macelleria II, macchine per il negozio, coltelli, accette e ganci , SAFE_AT_WORK)	1.AA	Ük1	1.&2. AA.	Dimostrazione e applicazione pratica	1.a in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavoro al binario aereo	Parti del binario aereo con movimenti incontrollati e / o nel macello (sospensione)	2d,8b	MD Capitolo 2.1.4 Trasporto interno all'azienda Bipla Competenze operative 2.3 (tema: trasporto interno all'azienda) Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro e-learning (macchine per la macelleria II, coltelli, accette e ganci, trasportatore, trasporto sicuro)	1.AA	Ük1	1.&2. AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--

Lavori pericolosi	Pericoli	Deroga	Contenuti formativi delle misure di accompagnamento (basi per la prevenzione)	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² in azienda							
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione		Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP			Costante	Frequente	Occasionale
Lavoro nel macello	Animali dai movimenti incontrollati (stabilizzazione, stordimento)	2d, 8b	MD Capitolo 12.6.2 Stordimento e uccisione Documentazione corso Protezione & Etica degli animali PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (tema: macellazione) Ordinanza sulla formazione Protezione degli animali e-learning (macellazione sicura)	1.-3. AA	Uk4, HH-Kurs	1.-3. AA	Dimostrazione e applicazione pratica Controllo dell'apprendimento	Bis Lernkontrolle	--	A partire dal controllo sull'apprendimento	

Legenda: CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale;

AFa: A formazione avvenuta; Prospetto; LC: Lista di controllo; PP: Prospetto pieghevole; SI: Scritta informativa; MD: Materiale didattico; FI: Foglio d'istruzioni; EPP: Equipaggiamento di protezione personale, PF: Piano di formazione, Corso HH: Corso di preparazione QV

Le presenti misure di accompagnamento sono state elaborate con l'aiuto di uno specialista della sicurezza sul lavoro ed entrano in vigore il 1 novembre 2015.

Zurigo, 25 settembre 2015

Unione Professionale Svizzera della carne UPSC

Büttiker Rolf, presidente UPSC

Hadorn Ruedi, direttore UPSC

Le presenti misure di accompagnamento sono approvate dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) secondo l'articolo 4 capoverso 4 OLL 5 con il consenso della Segreteria di Stato dell'economia (SECO) accordato il 1 ottobre 2015.

Berna, 1 ottobre 2015

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione

Jean-Pascal Lüthi
Capodivisione Formazione professionale di base e maturità

Glossario (* vedi *Lessico della formazione professionale, 3ª edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, www.less.formazioneprof.ch*)

Azienda di tirocinio*

Nel sistema duale della formazione professionale, l'azienda di tirocinio è un'azienda di produzione o di servizi in cui avviene la formazione pratica professionale. A tale scopo le aziende devono disporre di un'autorizzazione a formare rilasciata dall'autorità cantonale competente.

Campo di qualificazione*

Nell'ordinanza sulla formazione professionale di base si distinguono tre campi di qualificazione: lavoro pratico, conoscenze professionali e cultura generale.

- **Lavoro pratico:** esistono due tipi di lavoro pratico: il lavoro pratico individuale (LPI) e il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- **Conoscenze professionali:** l'esame delle conoscenze professionali è la parte teorica/scolastica dell'esame finale. La persona in formazione deve presentarsi a un esame scritto o a un esame scritto e orale. In casi motivati l'insegnamento e l'esame della cultura generale possono essere integrati nelle conoscenze professionali.
- **Cultura generale:** questo campo di qualificazione è composto dalla nota scolastica di cultura generale, dal lavoro d'approfondimento e dall'esame finale per la formazione professionale di base triennale e quadriennale. Se l'insegnamento della cultura generale avviene in modo integrato, viene valutato congiuntamente alle conoscenze professionali.

Campo di competenze operative

I comportamenti professionali, ovvero quelle attività che richiedono competenze simili o che appartengono a un processo lavorativo simile, vengono raggruppati in campi di competenze operative.

Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità (Commissione SP&Q)

Ogni ordinanza sulla formazione professionale di base definisce nella sezione 10 una Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per la rispettiva professione o il rispettivo campo professionale.

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità è un organo strategico composto dai partner con funzione di vigilanza, nonché un organismo orientato verso il futuro teso a garantire la qualità ai sensi dell'articolo 8 LFPr.

Competenza operativa

La competenza operativa si esplica nella capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per farlo un professionista competente applica autonomamente una combinazione specifica di conoscenze, abilità e comportamenti. Durante la formazione le persone in formazione acquisiscono la necessaria competenza professionale, metodologica, sociale e personale relativa a ogni competenza operativa.

Corso interaziendale (CI)*

I corsi interaziendali servono a trasmettere e a fare acquisire capacità pratiche fondamentali. Essi completano la pratica professionale e la formazione scolastica.

Documentazione dell'apprendimento*

La documentazione dell'apprendimento è uno strumento che promuove la qualità della formazione professionale pratica. La persona in formazione aggiorna autonomamente la propria documentazione menzionando i principali lavori e le competenze operative da acquisire. Grazie alla documentazione, il formatore può vedere i progressi nella formazione e l'impegno personale dimostrato dalla persona in formazione.

Insegnamento delle conoscenze professionali

Con l'insegnamento delle conoscenze professionali nella scuola professionale la persona in formazione acquisisce alcune qualifiche specifiche. Obiettivi ed esigenze sono stabiliti nel piano di formazione. Le 6 note semestrali relative all'insegnamento professionale confluiscono, sotto forma di nota relativa all'insegnamento professionale o di nota dei luoghi di formazione, nel calcolo della nota complessiva della procedura di qualificazione.

Lavoro pratico individuale (LPI)

Il LPI è una delle due opzioni di verifica delle competenze acquisite nel campo di qualificazione «lavoro pratico». L'esame si svolge nell'azienda di tirocinio sulla base di un mandato aziendale. Il LPI è disciplinato per ogni professione dalle « Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale ».

Lavoro pratico prestabilito (LPP)*

Il lavoro pratico prestabilito è l'alternativa al lavoro pratico individuale e viene controllato dai periti d'esame durante tutto lo svolgimento del lavoro. Per tutte le persone in formazione valgono le opzioni d'esame e la durata d'esame prevista dal piano di formazione.

Luoghi di formazione*

Il punto di forza della formazione professionale duale sta nella sua stretta relazione con il mondo del lavoro, che si riflette nei tre luoghi di formazione che impartiscono la formazione professionale di base: l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa e tengono conto delle esigenze attuali legate agli sviluppi economici e sociali. Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la cooperazione tra i luoghi di formazione. Solitamente aziende di tirocinio, scuole professionali e corsi interaziendali hanno obiettivi diversi, la cui formulazione può però essere identica, ad esempio per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute o le attività manuali.

Obiettivi ed esigenze della formazione professionale di base

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono stabiliti nell'ofor e nel piano di formazione. All'interno di quest'ultimo sono articolati in campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione per i tre luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale e corsi interaziendali).

Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor)

Ogni ofor disciplina nel dettaglio i seguenti aspetti: contenuto e durata della formazione professionale di base, obiettivi ed esigenze della formazione professionale pratica e della formazione scolastica, ampiezza dei contenuti della formazione e loro ripartizione tra i luoghi di formazione, procedure di qualificazione, attestazioni e titoli. Normalmente, l'oml chiede alla SEFRI di emanare un'ofor e la redige congiuntamente con i Cantoni e la Confederazione. L'entrata in vigore di un'ofor è stabilita d'intesa fra i partner, mentre l'emanazione spetta alla SEFRI.

Organizzazione del mondo del lavoro (oml)*

L'espressione collettiva «organizzazioni del mondo del lavoro» può indicare le parti sociali, le associazioni professionali e le altre organizzazioni competenti, nonché gli operatori della formazione professionale. L'oml competente per una data professione definisce i contenuti della formazione, organizza la formazione professionale di base e istituisce l'organo responsabile dei corsi interaziendali.

Partenariato*

La formazione professionale è compito comune di Confederazione, Cantoni e organizzazioni del mondo del lavoro. I tre partner uniscono i loro sforzi per garantire una formazione professionale di qualità e un numero sufficiente di posti di tirocinio.

Persona in formazione*

È considerata persona in formazione chi ha concluso le scuole dell'obbligo e ha stipulato un contratto di tirocinio per apprendere una professione secondo le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base.

Piano di formazione

Il piano di formazione integra l'ordinanza sulla formazione professionale di base e contiene, oltre ai fondamenti pedagogico-professionali, il profilo di qualificazione, le competenze operative raggruppate nei relativi campi e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Il contenuto del piano di formazione è di responsabilità dell'oml nazionale. Il piano di formazione viene emanato dall'oml e approvato dalla SEFRI.

Procedura di qualificazione (PQ)*

L'espressione «procedura di qualificazione» è utilizzata per designare tutte le procedure che permettono di stabilire se una persona possiede le competenze definite nella rispettiva ordinanza sulla formazione professionale di base.

Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive le competenze operative che una persona in formazione deve possedere alla fine della formazione. Il profilo di qualificazione viene redatto in base al profilo delle attività e funge da base per l'elaborazione del piano di formazione.

Quadro europeo delle qualifiche (QEQ)

Il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (QEQ) punta a rendere comparabili a livello europeo le qualifiche e le competenze professionali. Al fine di mettere in relazione le diverse qualifiche nazionali con il QEQ e di confrontarle con quelle di altri Stati europei, ogni Paese sviluppa un proprio Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ).

Quadro nazionale per la formazione professionale (QNQ formazione professionale)

Scopo del Quadro nazionale delle qualifiche è garantire la trasparenza e la comparabilità dei titoli della formazione professionale a livello nazionale e internazionale e promuovere in questo modo la mobilità sul mercato del lavoro. Il Quadro delle qualifiche prevede otto livelli, ognuno dei quali include le tre categorie di valutazione «conoscenze», «abilità» e «competenze». Ogni titolo della formazione professionale di base è accompagnato da un supplemento standard al certificato.

Rapporto di formazione*

Con il rapporto di formazione si documenta la verifica periodica dell'apprendimento svolto in azienda. Il rapporto viene compilato durante un colloquio che avviene tra formatore e persona in formazione.

Responsabili della formazione professionale*

Con il termine «responsabili della formazione professionale» si intendono tutti gli specialisti che durante la formazione professionale di base impartiscono alle persone in formazione una parte della formazione pratica o scolastica: formatori attivi nelle aziende di tirocinio, formatori attivi nei corsi interaziendali, docenti della formazione scolastica, periti d'esame.

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI)

In collaborazione con i partner (Cantoni e oml), la SEFRI ha il compito di assicurare la qualità e il costante sviluppo dell'intero sistema della formazione professionale. La SEFRI inoltre provvede alla comparabilità e alla trasparenza delle offerte formative in tutta la Svizzera.

Ulteriori approfondimenti sulle competenze operative

Le quattro dimensioni delle competenze operative includono elementi specifici della professione, tra cui:

1. Competenza professionale

Le competenze professionali comprendono:

- la conoscenza di espressioni specialistiche (linguaggio tecnico), standard (di qualità), elementi, sistemi e della loro importanza nelle situazioni di lavoro;
- la conoscenza di metodi, procedimenti, strumenti di lavoro e materiali specifici e del loro utilizzo appropriato
- la conoscenza di rischi e pericoli e delle relative misure precauzionali, preventive e di protezione, nonché la consapevolezza delle responsabilità connesse.

2. Competenza metodologica

2.1 Tecniche di lavoro

Per l'assolvimento dei compiti professionali i macellai-salumieri AFC utilizzano metodi appropriati, attrezzature tecniche e strumenti d'ausilio, grazie ai quali mantengono l'ordine, fissano le priorità, individuano procedure sistematiche e razionali, garantiscono la sicurezza sul lavoro e rispettano le prescrizioni igieniche. Pianificano le fasi lavorative, lavorano in modo efficiente e valutano sistematicamente il lavoro effettuato.

2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

Il macellai-salumieri AFC considerano i processi aziendali nel loro insieme. Tengono conto delle fasi di lavoro che precedono e seguono la loro attività. Sono consapevoli degli effetti del loro lavoro sui prodotti, sui colleghi e sul successo dell'azienda.

2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Nelle aziende specializzate della macelleria . è importante l'applicazione dei mezzi d'informazione e di comunicazione. I macellai-salumieri AFC ne sono consapevoli e contribuiscono a ottimizzare il flusso d'informazioni all'interno dell'azienda e si procurano informazioni in modo autonomo utilizzandole nell'interesse dell'azienda e dell'apprendimento personale.

2.4 Strategie di apprendimento

Per aumentare l'efficacia dell'apprendimento possono essere utilizzate diverse strategie. I macellai-salumieri AFC riflettono sul metodo da loro adottato adeguandolo a seconda delle situazioni, dei problemi e dei compiti assegnati. Poiché i metodi d'apprendimento differiscono da persona a persona, lavorano con strategie efficaci che rendono piacevole l'apprendimento, procurano loro successo e soddisfazione e rafforzano la loro disponibilità all'apprendimento autonomo e permanente.

2.5 Tecniche di presentazione

Il successo di un'azienda dipende fondamentalmente dal modo e dalla maniera con la quale prodotti e servizi sono proposti ai clienti. I macellai-salumieri AFC conoscono e padroneggiano tecniche e mezzi di presentazione, utilizzandoli in maniera mirata in funzione della situazione.

2.6 Comportamento ecologico

I macellai-salumieri AFC sono consapevoli della limitata disponibilità delle risorse naturali. Utilizzano con parsimonia materie prime, acqua ed energia e impiegano in maniera appropriata tecnologie, strategie e tecniche di lavoro.

2.7 Comportamento economico

Il comportamento economico è la base del successo aziendale. I macellai-salumieri AFC sono consapevoli del costo di materie prime, materiali, strumenti, impianti e attrezzature ed eseguono i compiti loro assegnati con efficienza e sicurezza.

3. Competenza sociale

3.1 Capacità di comunicare

Per svolgere il proprio lavoro con competenza è molto importante comunicare in modo obiettivo. Per tale motivo i macellai-salumieri AFC nell'esercizio della professione, sanno comunicare e utilizzare le regole di base per la gestione di un colloquio. Adattano lingua e comportamento alle varie situazioni e alle necessità dell'interlocutore. Parlano con rispetto e stima al proprio interlocutore.

3.2 Capacità di gestire i conflitti

Nel lavoro quotidiano in azienda, in cui sono frequenti i contatti con persone di mentalità e opinioni diverse, insorgono spesso situazioni di conflitto. I macellai-salumieri AFC ne sono consapevoli e reagiscono con calma e ponderazione. Partecipano alla discussione, accettano altri punti di vista, discutono in maniera obiettiva e cercano soluzioni costruttive.

3.3 Capacità di lavorare in gruppo

L'attività professionale viene svolta individualmente o in team. In molteplici situazioni il team si rivela la soluzione migliore. Se lavorano in gruppo, i macellai-salumieri AFC rispettano le regole per il successo del lavoro di squadra.

4. Competenza personale

4.1 Capacità di riflessione

I macellai-salumieri AFC sono in grado di analizzare il proprio operato, riflettere sulle proprie esperienze personali e trasferire le conoscenze acquisite nell'attività professionale quotidiana. Sono inoltre capaci di comprendere, distinguere e gestire i valori, le regole e le aspettative proprie e altrui (tolleranza).

4.2 Autonomia e senso di responsabilità

Nell'attività professionale quotidiana i macellai-salumieri AFC sono corresponsabili dei risultati di produzione e dei processi aziendali. Nella sfera di loro competenza prendono decisioni in maniera autonoma e scrupolosa e agiscono di conseguenza.

4.3 Resistenza

I macellai-salumieri AFC sono in grado di sostenere le pressioni fisiche e psicologiche specifiche della professione, conoscono i propri limiti e chiedono sostegno per affrontare le situazioni impegnative

4.4 Flessibilità

I macellai-salumieri AFC sono in grado di adattarsi e di determinare attivamente cambiamenti e nuove situazioni.

4.5 Efficienza e attitudine al lavoro

In un ambiente competitivo solo le aziende con dipendenti efficienti e motivati riescono a sopravvivere. I macellai-salumieri AFC s'impegnano al raggiungimento degli obiettivi aziendali. In azienda e a scuola sviluppano e consolidano la loro efficienza. L'attitudine al lavoro si manifesta attraverso la puntualità, la concentrazione, la scrupolosità, l'affidabilità e la precisione.

4.6 Apprendimento permanente

Il progresso tecnologico e le necessità della clientela in costante evoluzione richiedono continuamente nuove conoscenze e capacità, nonché la disponibilità all'apprendimento permanente. I macellai-salumieri AFC sono aperti alle novità, si aggiornano grazie alle offerte dell'apprendimento permanente rafforzando la propria personalità e posizione sul mercato.