



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Piano d'insegnamento scolastico

per

Macellaia-salumiera / Macellaio-salumiere con at- testato federale di capacità (AFC)



Fonte: Turgaygundogd - Fotolia

Versione: 1

Editore e fornitore:

Unione Professionale Svizzera della Carne, UPSC, 8031 Zurigo, © 2017 by SFF

Indice

1. Introduzione	3
2. Informazioni generali sulla formazione nella scuola professionale.....	3
3. Applicazione del piano d'insegnamento scolastico nelle lezioni.....	7
4. Piano dell'insegnamento scolastico.....	8
5. Altre osservazioni.....	66

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

In ossequio alle disposizioni della Legge federale sulla formazione professionale e l'Ordinanza sulla formazione professionale di base per Macellaia-salumiera / Macellaio-salumiere la formazione scolastica nella scuola professionale si svolge secondo il piano di formazione e secondo il presente piano d'insegnamento scolastico, che serve come guida per sapere quali argomenti sono da svolgere in quale momento nella scuola professionale.

2. Informazioni generali sulla formazione nella scuola professionale

In generale

Gli apprendisti frequentano generalmente la scuola professionale durante una giornata alla settimana. Tale giornata viene calcolata come "giornata di lavoro normale" (1/5 delle ore di lavoro settimanali) all'interno delle ore di lavoro da prestare. L'insegnamento obbligatorio comprende 1080 lezioni ed è ripartito come segue:

Conoscenze professionali

Trasformazione della carne	280 lezioni
Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	120 lezioni
Produzione di carne; Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne; Trasformazione e commercializzazione di preparati di carne e prodotti a base di carne e di articoli di gastronomia	200 lezioni

Cultura generale e sport

Cultura generale	360 lezioni
Educazione fisica	120 lezioni

Documentazione delle prestazioni

Art. 14: Documentazione delle prestazioni nella scuola professionale

Le scuole professionali documentano le prestazioni delle persone in formazione nei campi di competenze operative in cui è svolto l'insegnamento e nella cultura generale e consegnano alle persone in formazione una pagella alla fine di ogni semestre.

La nota per le materie professionali nel 1° e 2° anno d'apprendistato viene espressa sulla pagella con una nota nella quale sono riassunte le note parziali delle competenze operative trattate. Un'eventuale ponderazione delle competenze operative compete all'insegnante della scuola professionale.

Insegnamento orientato alle competenze operative

Orientamento alle competenze operative

La competenza professionale indica la capacità di una persona di gestire **situazioni complesse e impreviste** nella professione.

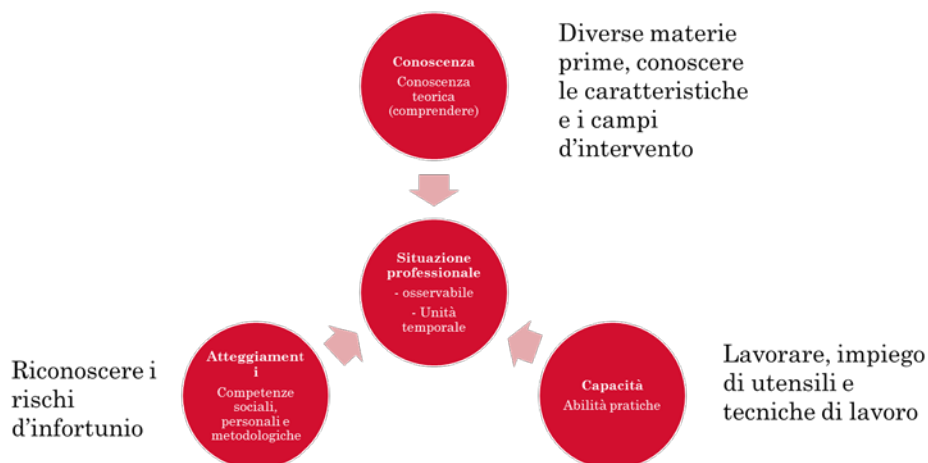
... / la competenza operativa definisce il potenziale delle capacità professionali che consentono alla persona di agire come richiesto dalle situazioni professionali concrete. (Reetz 2008)

La competenza operativa professionale costituisce la capacità di una persona di comportarsi in modo professionale, riflessivo nonché responsabile sia individualmente che socialmente nei diversi ambiti della professione. (UFFT 2008)

→ **Orientamento alle competenze operative = riferimento alla pratica**

Fonte: Zur Handlungskompetenzorientierung in der Berufsbildung der Schweiz, R. Stucki, EHB

Cosa occorre per gestire una situazione?



Fonte: Zur Handlungskompetenzorientierung in der Berufsbildung der Schweiz, R. Stucki, EHB

Orientamento alle competenze nella formazione professionale di base

Il modello **PATEV** (dal cognitivismo)

- P** = Preparare, introdurre il soggetto > preparare alla situazione
- A** = Attivare le conoscenze pregresse > ricordare situazioni vissute
- T** = Trasmettere informazioni > costruire delle risorse, collegarle alle nozioni apprese (verificare/consolidare le nozioni)
- E** = Elaborare / Esercitare > flessibilizzare, applicare le risorse ad altre situazioni
- V** = Valutare (Feedback formativo) > consentire l'apprendimento individuale

Esempio di svolgimento

Preparare, introdurre il soggetto:

- Come va? Stabilire il contatto
- Attirare l'attenzione, centro dell'interesse
- Programma del giorno sotto forma di situazioni

Attivare le conoscenze pregresse:

- Citare esplicitamente nel piano di formazione le situazioni per le quali verranno costruite delle risorse oggi
- Reperire le conoscenze acquisite a scuola e nei corsi interaziendali

Trasmettere informazioni:

- Trasmettere abilità, atteggiamenti
- Mostrare – imitare
- Motivare delle azioni
- Ev. ridurre la complessità (pilotare l'attenzione, ad es. con un esercizio di osservazione)

Elaborare:

- Passare in rassegna
- Motivare
- Interrogare sulle conoscenze scolastiche riferite a determinate azioni
- Fissare per iscritto (documentazione dell'apprendimento)
- Verbalizzare i processi, riferire delle sequenze

Valutare:

- Feedback sullo stato delle capacità
- Controllo degli obiettivi dell'apprendimento
- Take home message

Descrizione dei diversi obiettivi e definizione dei livelli di C

Per tutti gli ambiti tematici sono elencati in primo luogo i Campi di competenze operative, le Competenze operative ed infine i singoli obiettivi di valutazione (in Numeri). I Campi di competenze operative e le Competenze operative come pure gli obiettivi di valutazione sono obbligatori e possono essere valutati

Competenze operative (CO)

La competenza operativa si esprime con il superamento di una situazione professionale operativa. Per fare ciò una persona professionalmente preparata e competente impiega autonomamente una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti adatti alla situazione. Nella formazione gli apprendisti acquisiscono le competenze professionali, metodologiche, sociali e personali necessarie.

Campo delle competenze operative

Le operazioni professionali, cioè le attività che richiedono competenze analoghe oppure che fanno parte di un processo di lavoro simile sono raggruppate in Campi di competenze operative.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa ed assecondano le esigenze degli sviluppi attuali dell'economia e della società. Con riferimento alla cooperazione tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono abbinati tra loro. Essi sono quasi sempre differenti per l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali, ma la formulazione può essere la medesima (ad es. per la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute oppure per le attività artigianali).

Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Livelli	Termine	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: La Macellaia-salumiera e il Macellaio di macelleria valutano le condizioni che riguardano la sicurezza e la salute nelle situazioni tipiche della professione.

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		

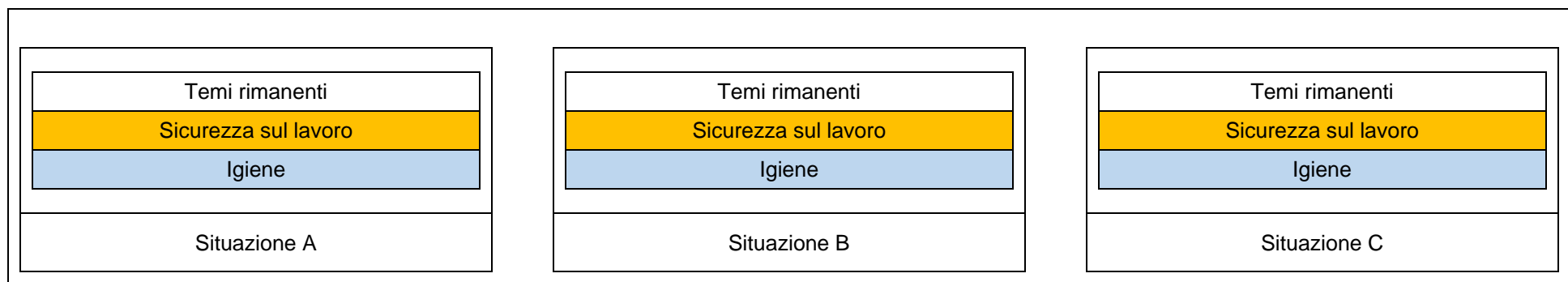
Livello richiesto

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.

3. Applicazione del piano d'insegnamento scolastico nelle lezioni

Si tratta di un piano d'insegnamento scolastico basato sui temi d'apprendimento e non di un piano specifico delle materie. Ciò significa che il punto di partenza e d'arrivo delle lezioni settimanali è la situazione d'apprendimento. Perciò il presente piano d'insegnamento scolastico contiene delle situazioni riferite alle competenze operative (situazioni pratiche) sui singoli temi d'apprendimento. L'obiettivo prevede che gli apprendisti siano in grado di gestire le rispettive situazioni alla fine del semestre in questione. Nelle situazioni vengono descritti i rispettivi temi d'insegnamento che dovranno essere trattati durante le lezioni. Le situazioni, risp. i temi d'apprendimento vanno intesi come immagini che si possono anche elaborare passo dopo passo; le basi per l'igiene o la sicurezza sul lavoro, ad esempio, non devono essere elaborate singolarmente per ciascun tema d'apprendimento poiché, se si è elaborato questo ambito durante la lezione, esso vale anche per altre situazioni o temi d'apprendimento; eventualmente si ripetono i punti principali specifici riferiti alle situazioni.

Esempio di 3 situazioni che contengono tutte **Igiene** e **Sicurezza sul lavoro**, non appena i temi sono stati trattati nelle lezioni, si presume che la competenza sia acquisita per tutte le situazioni.



4. Piano dell'insegnamento scolastico

Ripartizione secondo le competenze operative e i semestri

1° anno d'apprendistato

Situazione	Tema dell'apprendimento	Campo delle competenze operative	Competenza operativa	Numero di lezioni	Anno/ Semestre
1.1.1	Struttura del settore / premesse e documenti rilevanti per la professione	1, 2	1.1, 2.1	14	1. as / 1° semestre
1.1.2	Sezionamento maiale / Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente / Eseguire processi di lavoro generali	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	49	1. as / 1° semestre
1.1.3	Sezionamento manzo / Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente / Eseguire processi di lavoro generali	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	49	1. as / 1° semestre
1.2.4	Sezionamento vitello / Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente / Eseguire processi di lavoro generali	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	25	1. as / 2° semestre
1.2.5	Sezionamento agnello / Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente / Eseguire processi di lavoro generali	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	16	1. as / 2° semestre
1.2.6	Sezionamento cavallo e pollame / Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente / Eseguire processi di lavoro generali	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	17	1. as / 2° semestre

1.2.7	Lavorare e trasformare prodotti salmistrati, dichiarazione, stoccaggio, protezione dell'ambiente, sicurezza sul lavoro, comprendere i principi dell'igiene	1, 2	1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.5	30	1. as / 2° semestre
Totale lezioni in base alla OFPr 200					

2° anno di apprendistato

Situazione	Tema dell'apprendimento	Campo delle competenze operative	Competenza operativa	Numero di lezioni	Anno/ Semestre
2.3.1	Lavorare la carne / Assicurare gli standard d'igiene e di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni	1, 2	1.2, 2.2	60	2. as / 3° semestre
2.3.2	Cuocere la carne e produrre preparati di carne / assicurare gli standard d'igiene e di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni	1, 2	1.5, 2.2	50	2. as / 3° semestre
2.4.3	Imballare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne / assicurare gli standard d'igiene e di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni	1, 2	1.6, 2.2, 1.1	30	2. as / 4° semestre
2.4.4	Produrre impasti di carne e salumi / assicurare gli standard d'igiene e di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni	1, 2	1.1, 1.3, 2.2	60	2. as / 4° semestre
Totale lezioni in base alla OFPr 200					

3° anno di apprendistato

Produzione di carne (Orientamento Produzione)

Situazione	Tema dell'apprendimento	Campo delle competenze operative	Competenza operativa	Numero di lezioni	Anno/ Semestre
3.5.1	Acquisto e consegna del bestiame	3	3.2	25	3. as / 5° semestre
3.5.2	Accettazione del bestiame	3	3.1	5	3. as / 5° semestre
3.5.3	Controllo delle carni e controllo delle derrate alimentari	3	3.1	10	3. as / 5° semestre
3.5.4	Disposizioni di legge sulla macellazione	3	3.3, 3.4	20	3. as / 5° semestre
3.6.5	Classificazione della qualità delle carcasse	3	3.3, 3.4	10	3. as / 6° semestre
Totale lezioni in base all' OFPr 70					

Produzione di preparati di carne e prodotti a base di carne (Orientamento Trasformazione)

Situazione	Tema d'apprendimento	Campo di competenza operativa	Competenza operativa	Numero di lezioni	Anno/ Semestre
4.5.1	Prodotti salmistrati cotti	4	4.2	20	3. as / 5° semestre
4.5.2	Prodotti salmistrati crudi	4	4.2	20	3. as / 5° semestre
4.5.3	Salumi cotti	4	4.1	20	3. as / 5° semestre
4.6.4	Salumi crudi	4	4.1	20	3. as / 6° semestre
4.6.5	Salumi ad impasto cotto	4	4.1	20	3. as / 6° semestre
4.6.6	Prodotti pronti per la cucina e la padella	4	4.3	20	3. as / 6° semestre
4.6.7	Piatti del giorno e imballaggi	4	4.4	10	3. as / 6° semestre
Totale Lezioni in base all'OFPr 130					

Produzione e vendita di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (Orientamento Commercializzazione)

Situazione	Tema d'apprendimento	Campo di competenze operative	Competenza operativa	Numero di lezioni	Anno/semestre
5.5.1	Piatti del giorno	5	5.1	30	3. as / 5° semestre
5.5.2	Piatti per grill e fondue	5	5.1	30	3. as / 5° semestre
5.5.3	Piatti di affettato	5	5.1	15	3. as / 5° semestre
5.5.4	Forme di vendita, piatti di vendita e presentazione della merce	5	5.3	30	3. as / 5° semestre
5.5.5	Comunicazione durante la vendita	5	5.4	20	3. as / 5° semestre
5.6.6	Articoli nella pasta	5	5.2	25	3. as / 6° semestre
5.6.7	Articoli in gelatina, pietanze a base di verdure e amidacei	5	5.2	15	3. as / 6° semestre
5.6.8	Prodotti tipici, assortimento e vendite supplementari	5	5.4	20	3. as / 6° semestre
5.6.9	Servizio-party	5	5.2	15	3. as / 6° semestre
Totale lezioni in base all'OFPr 200					

Situazioni di apprendimento 1° anno di apprendistato

Situazione 1.1.1 Tema d'apprendimento: Struttura del settore / Premesse e documenti rilevanti per la professione		
1° anno d'apprendistato, 1° semestre	Competenze operative OFPr: 1.1, 2.1	Numero di lezioni: 14
<p>1. Situazione La sua azienda d'apprendistato partecipa ad un evento (percorso per scolari, giornata delle porte aperte, inaugurazione, fiera dell'artigianato, informazione professionale). Sono attesi numerosi giovani, scolari e genitori interessati. Il suo compito consiste nel dare delle risposte alle domande concernenti il settore della carne.</p> <p>2. Preparazione del materiale Prepara la sua postazione di lavoro con il manuale, l'accesso ad Internet e la documentazione utile. Le servono anche utensili per scrivere, evidenziatori, carta e PC/iPad/Smartphone.</p> <p>3. Preparazione della merce</p> <p>4. Inizi il lavoro Per iniziare formuli le domande che ritiene interessanti sulla sua professione. Cerchi le risposte e prenda nota di ulteriori informazioni sul settore della carne. In seguito discuta le sue domande ed informazioni con il suo formatore. Completati il suo lavoro e spieghi gli altri temi del capitolo «Profili professionale nell'economia della carne». Metta queste informazioni per iscritto (riassunto, mindmap, fogli di lavoro, presentazione).</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Presti attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro (postura non corretta, attività ripetitive).</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare</p>		
Domande-guida:		
<p>Come riesce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="display: inline-block; width: 45%;">• a spiegare ai visitatori le attività quotidiane della sua professione? <li style="display: inline-block; width: 45%;">• a spiegare le possibilità di avanzamento professionale? <li style="display: inline-block; width: 45%;">• a spiegare la sua azienda di tirocinio? <li style="display: inline-block; width: 45%;">• a descrivere le premesse e i documenti rilevanti per l'apprendistato professionale? <li style="display: inline-block; width: 45%;">• a spiegare il settore della carne e l'UPSC? 		
Contenuti dell'apprendimento:		
Capitolo del manuale: 1, 25	Ulteriori documenti:	Homepage UPSC, Homepage ABZ Spiez, Homepage Swiss Meat People, Autoritratto aziendale, Documentazione e formazione professionale di base

Situazione1.1.2	Tema d'apprendimento: Sezionamento maiale / dichiarazione / sicurezza sul lavoro / comprendere i principi dell'igiene / stoccaggio /Protezione dell'ambiente / eseguire processi generali di lavoro (maiale)	
1°anno d'apprendistato, 1°.semestre	Competenze operative OFPr: 1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Numero di lezioni: 49
<p>1. Situazione Oggi viene sezionato un maiale. I pezzi di carne mondati e refilati per la vendita al dettaglio e all'ingrosso devono essere imballati, dichiarati e riposti. I pezzi di carne destinati alla salagione o alla salumeria devono essere preparati senza imballaggio. Tutti i ritagli risultanti dalla mondatura si devono utilizzare nel miglior modo secondo le modalità previste.</p> <p>2. Preparazione del materiale Si prepara con gli indumenti da lavoro appropriati, i dispositivi di protezione e gli utensili necessari. Ora prepari il materiale che occorre per l'imballaggio (casce, buste sottovuoto, macchina per datare).</p> <p>3. Preparazione della merce Controlla il maiale fornito consultando la bolletta di consegna. Controlli e valuti assieme al suo superiore la materia prima Maiale.</p> <p>4. Inizi il lavoro Inizi il lavoro di trasformazione e commercializzazione del maiale. Imballi, dichiara e utilizzi i pezzi di carne in base al loro impiego previsto.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e quelle aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la trasformazione del maiale, presti attenzione al rispetto della catena del freddo ed eviti che si verifichi una contaminazione crociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>		
Domande-guida:		
<p>Quali provvedimenti prende per assicurare l'igiene e la sicurezza sul lavoro? Come riesce a riconoscere, denominare ed assegnare all'impiego previsto i pezzi di carne? A cosa si deve prestare attenzione durante l'utilizzazione, l'imballaggio, il riordino e lo stoccaggio della carne e di prodotti a base di carne (Gestione del magazzino)?</p>		
Contenuti dell'apprendimento:		
Capitolo del manuale: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Ulteriori documenti: Denominazione e impiego dei pezzi di carne, Salumi svizzeri, Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione1.1.3	Tema dell'apprendimento: Sezionamento manzo / dichiarazione / sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene/ Stoccaggio /Protezione dell'ambiente Eseguire processi di lavoro generali (Manzo)		
1° anno d'apprendistato, 1° semestre	Competenze operative OFPr:	1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Numero di lezioni: 49
<p>1. Situazione Oggi viene sezionato un manzo. I pezzi di carne mondati e refilati per la vendita al dettaglio e all'ingrosso devono essere imballati, dichiarati e riposti. I pezzi di carne destinati alla salagione o al la salumeria devono essere preparati senza imballaggio. Tutti i ritagli risultanti dalla mondata si devono utilizzare nel miglior modo secondo le modalità previste.</p> <p>2. Preparazione del materiale Si prepara con gli indumenti da lavoro appropriati, i dispositivi di protezione e gli utensili necessari. Ora prepari il materiale che occorre per l'imballaggio (casce, buste sottovuoto, macchina per datare).</p> <p>3. Preparazione della merce Controlla il manzo fornito consultando la bolletta di consegna. Controlli e valuti assieme al suo superiore la materia prima Manzo.</p> <p>4. Inizi il lavoro Inizi il lavoro di trasformazione e commercializzazione del manzo. Imballi, dichiara e utilizzi i pezzi di carne in base al loro impiego previsto.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la trasformazione del manzo, presti attenzione al rispetto della catena del freddo ed eviti che si verifichi una contaminazione crociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
<p>Quali provvedimenti prende per assicurare l'igiene e la sicurezza sul lavoro? Come riesce a riconoscere, denominare ed assegnare all'impiego previsto i pezzi di carne? A cosa si deve prestare attenzione durante l'utilizzazione, l'imballaggio, il riordino e lo stoccaggio della carne e di prodotti a base di carne (Gestione del magazzino)?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Ulteriori documenti: Denominazione e impiego dei pezzi di carne, Salumi svizzeri, Calcolo nelle professioni della carne		

Situazione 1.2.4	Tema dell'apprendimento: Sezionamento Vitello / Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro/ Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente Eseguire processi di lavoro generali		
1° anno d'apprendistato, 2° semestre	Competenze operative OFPr:	1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Numero di lezioni: 25/26
<p>1. Situazione Oggi viene sezionato un vitello. I pezzi di carne mondati e refilati per la vendita al dettaglio e all'ingrosso devono essere imballati, dichiarati e riposti. I pezzi di carne destinati alla salatura o la salumeria devono essere preparati senza imballaggio. Tutti i ritagli risultanti dalla mondatura si devono utilizzare nel miglior modo secondo le modalità previste.</p> <p>2. Preparazione del materiale Si prepara con gli indumenti da lavoro appropriati, i dispositivi di protezione e gli utensili necessari. Ora prepari il materiale che occorre per l'imballaggio (casce, buste sottovuoto, macchina per datare).</p> <p>3. Preparazione della merce Controlli il vitello fornito consultando la bolletta di consegna. Controlli e valuti assieme al suo superiore la materia prima Vitello.</p> <p>4. Inizi il lavoro Inizi il lavoro di trasformazione e commercializzazione del vitello. Imballi, dichiara e utilizzi i pezzi di carne in base al loro impiego previsto.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la trasformazione del vitello, presti attenzione al rispetto della catena del freddo ed eviti che si verifichi una contaminazione crociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
<p>Quali provvedimenti prende per assicurare l'igiene e la sicurezza sul lavoro? Come riesce a riconoscere, denominare ed assegnare all'impiego previsto i pezzi di carne? A cosa si deve prestare attenzione durante l'utilizzazione, l'imballaggio, il riordino e lo stoccaggio della carne e di prodotti a base di carne (Gestione del magazzino)?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Ulteriori documenti: Denominazione e impiego dei pezzi di carne, Salumi svizzeri, Calcolo nelle professioni della carne		

Situazione 1.2.5		Tema dell'apprendimento: Sezionamento Agnello/ Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente Eseguire processi di lavoro generali	
1° anno d'apprendistato, 2° semestre	Competenze operative OFPr:	1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Numero di lezioni: 16
<p>1. Situazione Oggi viene sezionato un agnello. I pezzi di carne mondati e refilati per la vendita al dettaglio e all'ingrosso devono essere imballati, dichiarati e riposti. I pezzi di carne destinati alla salatura o la salumeria devono essere preparati senza imballaggio. Tutti i ritagli risultanti dalla mondata si devono utilizzare nel miglior modo secondo le modalità previste.</p> <p>2. Preparazione del materiale Si prepara con gli indumenti da lavoro appropriati, i dispositivi di protezione e gli utensili necessari. Ora prepari il materiale che occorre per l'imballaggio (casce, buste sottovuoto, macchina per datare).</p> <p>3. Preparazione della merce Controlli l'agnello fornito consultando la bolletta di consegna. Controlli e valuti assieme al suo superiore la materia prima Agnello.</p> <p>4. Inizi il lavoro Inizi il lavoro di trasformazione e commercializzazione dell'agnello. Imballi, dichiara e utilizzi i pezzi di carne in base al loro impiego previsto.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la trasformazione del vitello, presti attenzione al rispetto della catena del freddo ed eviti che si verifichi una contaminazione incrociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
<p>Quali provvedimenti prende per assicurare l'igiene e la sicurezza sul lavoro? Come riesce a riconoscere, denominare ed assegnare all'impiego previsto i pezzi di carne? A cosa si deve prestare attenzione durante l'utilizzazione, l'imballaggio, il riordino e lo stoccaggio della carne e di prodotti a base di carne (Gestione del magazzino)?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24		Ulteriori documenti: Denominazione e impiego dei pezzi di carne, Salumi svizzeri, Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione 1.2.6	Tema dell'apprendimento: Sezionamento Cavallo e pollame / Dichiarazione / Sicurezza sul lavoro / Comprendere i principi dell'igiene / Stoccaggio / Protezione dell'ambiente Eseguire processi di lavoro generali		
1° anno d'apprendistato, 2° semestre	Competenze operative OFPr:	1.1, 1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Numero di lezioni: 17
<p>1. Situazione Oggi vengono sezionati un cavallo e del pollame o parti di essi. I pezzi di carne mondati e refilati per la vendita al dettaglio e all'ingrosso devono essere imballati, dichiarati e riposti. I pezzi di carne destinati alla salagione o alla salumeria devono essere preparati senza imballaggio. Tutti i ritagli risultanti dalla mondata si devono utilizzare nel miglior modo secondo le modalità previste.</p> <p>2. Preparazione del materiale Si prepara con gli indumenti da lavoro appropriati, i dispositivi di protezione e gli utensili necessari. Ora prepari il materiale che occorre per l'imballaggio (casce, buste sottovuoto, macchina per datare)</p> <p>3. Preparazione della merce Controlli l'agnello fornito consultando la bolletta di consegna. Controlli e valuti assieme al suo superiore la materia prima Cavallo e pollame</p> <p>4. Inizi il lavoro Inizi il lavoro di trasformazione e commercializzazione dell'agnello. Imballi, dichiara e utilizzi i pezzi di carne in base al loro impiego previsto.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la trasformazione del vitello, presti attenzione al rispetto della catena del freddo ed eviti che si verifichi una contaminazione crociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
<p>Quali provvedimenti prende per assicurare l'igiene e la sicurezza sul lavoro? Come riesce a riconoscere, denominare ed assegnare all'impiego previsto i pezzi di carne? A cosa si deve prestare attenzione durante l'utilizzazione, l'imballaggio, il riordino e lo stoccaggio della carne e di prodotti a base di carne (Gestione del magazzino)?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Ulteriori documenti: Denominazione e impiego dei pezzi di carne, Salumi svizzeri, Calcolo nelle professioni della carne		

Situazione 1.2.7	Tema dell'apprendimento: Lavorare e trasformare prodotti salmistrati, Dichiarazione, Stoccaggio, Protezione dell'ambiente, Sicurezza sul lavoro, Comprendere i principi dell'igiene		
1° anno d'apprendistato, 2° semestre	Competenze operative OFPr:	1.1, 1.4, 1.5, 1.6, 2.5	Numero di lezioni: 29/30
<p>1. Situazione Un'associazione del suo paese intende organizzare una tombola fra tre mesi. Desidera prodotti salmistrati cotti e crudi di diverse grandezze e prezzi. I prodotti devono essere imballati e dichiarati singolarmente. Ordina prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta, carne secca e/o prodotti salmistrati della casa. Il/la formatore/trice desidera che rifletta sulla scelta appropriata della carne e sui processi di produzione.</p> <p>2. Preparazione del materiale Allestisca dapprima una lista di criteri che i prodotti finiti devono soddisfare. Si accerti che siano disponibili i recipienti, le macchine, gli utensili e il materiale d'imballaggio necessari. Il giorno previsto per la produzione si prepari con gli indumenti da lavoro e gli utensili necessari.</p> <p>3. Preparazione della merce Scelga i pezzi di carne appropriati. Prepari i sali, le spezie e gli additivi che occorrono.</p> <p>4. Inizi il lavoro Tagli in modo pulito le parti di carne scelte per i prodotti salmistrati crudi e cotti. Pesi le quantità calcolate di sale, spezie e additivi per la salamoia e la salagione a secco. Prepari la quantità desiderata di salamoia e di miscela di Sali e applichi il metodo di salagione appropriato. A salmagione ultimata, prosegua se necessario con i seguenti lavori: dare la forma, maturazione, affumicatura e cottura. Controlli la qualità dei prodotti tramite la sua lista dei criteri e provveda al loro stoccaggio corretto.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la trasformazione del vitello, presti attenzione al rispetto della catena del freddo ed eviti che si verifichi una contaminazione incrociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
<p>In base a quali criteri sceglie la materia prima e il metodo di salagione? Come descrive il ciclo di lavorazione, la produzione, gli ingredienti e gli additivi impiegati? A cosa si deve prestare attenzione quando si esegue l'imballaggio, la dichiarazione e lo stoccaggio dei prodotti salmistrati?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 2, 3, 15, 16, 17, 18, 24	Ulteriori documenti: Denominazione e impiego dei pezzi di carne, Salumi svizzeri, Calcolo nelle professioni della carne		

Situazioni di apprendimento 2° anno di apprendistato

Situazione 2.3.1 Tema dell'apprendimento: Lavorare la carne / Assicurare l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare in base alle prescrizioni			
2° anno d'apprendistato, 1° semestre	Competenze operative OFPr:	1.2, 2.2	Numero di lezioni: 60
<p>1. Situazione Aiuta il suo formatore professionale a commercializzare un maiale in modo tale da poterlo riconsegnare al produttore pronto per la cucina.</p> <p>2. Preparazione del materiale Si prepara con gli indumenti da lavoro appropriati, i dispositivi di protezione e gli utensili necessari. Organizza l'acqua per scottare e la raschiatrice; porta l'acqua alla temperatura necessaria in modo da poter iniziare a macellare immediatamente dopo la consegna del maiale.</p> <p>3. Preparazione della merce Tramite il documento d'accompagnamento controlla il maiale fornito. Discute con il suo superiore lo stato del maiale.</p> <p>4. Inizi il lavoro Dopo aver macellato il maiale, procede al sezionamento. In seguito al disossaggio, assieme al suo formatore professionale, denomina correttamente i pezzi di carne e ne discute l'impiego. Facendo ciò, illustra anche l'anatomia del maiale. Il suo formatore professionale le spiega la maturazione della carne e i diversi difetti della qualità.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la macellazione ed il sezionamento del maiale, presti attenzione a mantenere la catena del freddo ed eviti che si possa verificare una contaminazione crociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
<p>Qual'è la struttura anatomica dei diversi animali? Quali sono la denominazione e l'impiego die pezzi di carne? Come spiega ai suoi amici i vantaggi della carne? Quali regole sulla Sicurezza sul lavoro e la protezione della salute deve affrontare?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 3, 4, 7, 14		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione 2.3.2	Tema dell'apprendimento: Cuoocere la carne e produrre preparati di carne / Assicurare l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare in base alle prescrizioni		
2° anno d'apprendistato, 1° semestre	Competenze operative OFPr:	1.5, 2.2	Numero di lezioni: 50
<p>1. Situazione La sua azienda riceve un incarico per preparare un pranzo di Natale.</p> <p>2. Preparazione del materiale Il suo superiore discute il menu con lei: Arrosto misto, gratin e verdure.</p> <p>3. Preparazione della merce Lei calcola i diversi componenti e prepara il materiale necessario.</p> <p>4. Inizi il lavoro Dopo aver mondato e tagliato le verdure, inizia a cucinare.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Durante la cottura, presti attenzione che non possa verificarsi una contaminazione crociata. Si informi sulla buona prassi di fabbricazione / di procedura concernente l'igiene personale, dei prodotti e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
Come affronta i seguenti temi attuali: tendenze nell'alimentazione, malattie dipendenti dall'alimentazione, diversi tipi di alimentazione ed etnie? Cosa mette in atto per preservare le competenze acquisite?			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 5, 26, 27, 28		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione 2.4.3		Tema dell'apprendimento: Imballare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne / Assicurare l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare secondo le prescrizioni / Gestione del magazzino	
2° anno d'apprendistato, 4° semestre	Competenze operative OFPr:	1.1, 1.6, 2.2	Numero di lezioni: 30
<p>1. Situazione Spiega ad un nuovo collaboratore i punti di controllo dell'accettazione della merce.</p> <p>2. Preparazione del materiale Organizza i fogli e le liste di controllo.</p> <p>3. Preparazione della merce Organizza i contenitori aziendali.</p> <p>4. Inizi il lavoro Saluta il fornitore. Tramite la bolletta di consegna controlla il peso ed il prezzo della merce consegnata. Controlla la temperatura con l'apparecchio e rispetta la catena del freddo. Controlla l'imballaggio e restituisce i contenitori.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute L'autocontrollo non compete soltanto al capo. Anche lei come apprendista può/deve abituarsi a svolgere questi compiti. Ciò può rivelarsi positivo per il suo senso di responsabilità, l'accuratezza e la motivazione.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Tramite i fogli e le liste di controllo mostra come funziona il concetto d'igiene.</p>			
Domande-guida:			
<p>Conosce ed applica gli strumenti più importanti dell'autocontrollo (concetto- HACCP, buona prassi d'igiene, buona prassi di fabbricazione, tracciabilità). Quali sono i suoi obblighi in merito alla Legge sulle derrate alimentari e le rispettive ordinanze? Quali sono gli organi di controllo e quali sono i loro compiti? Qual' è lo scopo della Legge sulle derrate alimentari?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 3, 24, 25, 27		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione 2.4.4		Tema dell'apprendimento: Produrre impasti di carne e salumi / Assicurare l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare secondo le prescrizioni / Gestione del magazzino	
2° anno d'apprendistato, 4° semestre	Competenze operative OFPr:	1.1, 1.3, 2.2	Numero di lezioni: 60
<p>1. Situazione Il formatore professionale discute con lei un'unità di produzione per una salsiccia.</p> <p>2. Preparazione del materiale Lei prepara le macchine e gli utensili. Prepara l'impianto di affumicatura e riscalda l'apparecchio per scottare le salsicce.</p> <p>3. Preparazione della merce Le materie prime: carne, pancetta, blocco di cotenne, acqua e ghiaccio, sale e additivi sono pronte. I rispettivi budelli vengono messi a bagno.</p> <p>4. Inizi il lavoro Le materie prime, le spezie, gli additivi ed il sale vengono lavorate assieme all'aggiunta per ottenere un impasto.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Valuti e discuta con il suo superiore i rischi e pericoli del suo lavoro, delle attrezzature e delle macchine. Osservi e spieghi le prescrizioni di protezione e le attività di controllo prescritte dalla legge e aziendali.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Si attenga alle prescrizioni di legge ed agli elementi di buona fabbricazione e procedura. Presti attenzione alle misure e azioni appropriate concernenti l'igiene personale, del prodotto e aziendale.</p>			
Domande-guida:			
Cosa prepara con riferimento alla scelta della materia prima, degli additivi e delle spezie? Quali effetti hanno i diversi additivi e le spezie in un impasto di carne? Quali possibilità ha di immagazzinare i prodotti in modo professionale?			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 16, 17, 20, 21, 22, 24, 25		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione dell'apprendimento 3° anno d'apprendistato Indirizzo professionale Produzione

Situazione 3.5.1		Tema dell'apprendimento: Acquisto del bestiame e consegna	
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	3.2	Numero di lezioni: 25
<p>1. Situazione Il bestiame viene consegnato dal fornitore e lei lo prende in consegna nel macello.</p> <p>2. Preparazione del materiale Preparare la postazione di scarico e la bilancia.</p> <p>3. Preparazione della merce</p> <p>4. Inizi il lavoro</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare</p>			
Domande-guida:			
<p>Può commentare le caratteristiche di un buon stato di salute?</p> <p>Può elencare e descrivere le principali epizootie?</p> <p>Può descrivere le conseguenze delle epizootie sulla qualità della carne e gli eventuali rischi dovuti al consumo da parte dell'uomo?</p> <p>Può descrivere le diverse possibilità e fonti d'acquisto di bestiame ed elencare i rispettivi vantaggi e svantaggi?</p> <p>Può eseguire i calcoli necessari in base al tipo di smercio?</p> <p>Può descrivere i vantaggi di un trasporto breve (regionale) e le conseguenze di un trasporto inadeguato sulla qualità della carne nonché spiegare le rispettive conseguenze?</p> <p>Può descrivere le diverse razze e spiegare le conseguenze degli incroci?</p> <p>Può commentare i diversi obiettivi dell'allevamento?</p> <p>Può spiegare i metodi di foraggiamento e di ingrasso del bestiame da macello?</p> <p>Può illustrare le prescrizioni di legge per il trasporto di animali e spiegare i metodi di conduzione vietati?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 7, 8, 11		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, basi legali	

Situazione 3.5.2		Tema dell'apprendimento: Accettazione del bestiame	
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	3.1	Numero di lezioni: 5
<p>1. Situazione Il bestiame viene consegnato dal fornitore e lei lo prende in consegna nel macello.</p> <p>2. Preparazione del materiale Ha scaricato il formulario della BDTA dall'apposito sito web ed ha preparato l'occorrente per scrivere.</p> <p>3. Preparazione della merce</p> <p>4. Inizi il lavoro Alla consegna degli animali controlla lo stato del veicolo e degli animali (salute, pulizia e stress). Controlla i/il numero/i BDTA e riempie il rispettivo formulario .</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute È prudente nel contatto e nella manipolazione di animali vivi.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare</p>			
Domande-guida:			
<p>Può spiegare le prescrizioni legali concernenti la manipolazione di animali? Può descrivere i presupposti etici per un trattamento degli animali rispettoso e privo di stress? Può descrivere l'importanza e le prescrizioni della Banca Dati del traffico di animali (BDTA)? È in grado di riempire correttamente i formulari per la BDTA?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 24		Ulteriori documenti: Basi legali, Formulari BDTA	

Situazione 3.5.3		Tema dell'apprendimento: Controllo delle carni e controllo delle derrate alimentari	
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	3.1	Numero di lezioni: 10
<p>1. Situazione Macella il bestiame e deve conoscere i principi del controllo veterinario.</p> <p>2. Preparazione del materiale Riempie e controlla la vasca per la disinfezione dei coltelli e l'accende.</p> <p>3. Preparazione della merce</p> <p>4. Inizi il lavoro Alla consegna degli animali controlla lo stato del veicolo e degli animali (salute, pulizia e stress). Controlla i/il numero/i BDTA e riempie il rispettivo formulario.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute È prudente nel contatto e nella manipolazione di animali vivi. Si assicura che i coltelli taglino bene. Rispetta le prescrizioni di sicurezza in merito all'utilizzo del materiale e delle macchine.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene concernenti il materiale impiegato. Fa tutto il possibile per evitare le contaminazioni crociate (zona pulita/zona sporca).</p>			
Domande-guida:			
<p>Può spiegare le basi legali del controllo delle carni?</p> <p>Può spiegare la funzione e i compiti dei servizi veterinari?</p> <p>Può spiegare la funzione e i compiti dei servizi di controllo delle derrate alimentari?</p> <p>Può commentare e illustrare l'applicazione del sistema di controllo della qualità di un'azienda dell'economia della carne?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 4	Ulteriori documenti: Basi legali, classificazione della qualità nell'economia della carne		

Situazione 3.5.4		Tema dell'apprendimento: Basi legali concernenti la macellazione	
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	3.3 / 3.4	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Macella il bestiame rispettando le prescrizioni legali.</p> <p>2. Preparazione del materiale Riempie e controlla la vasca per la disinfezione dei coltelli e l'accende. Controlla il funzionamento ineccepibile degli apparecchi di stordimento.</p> <p>3. Preparazione della merce</p> <p>4. Inizi il lavoro Stordisce adeguatamente, nel rispetto della specie e della Legge sulla protezione degli animali. Esegue un dissanguamento igienico e rapido. Macella in modo igienico. Prepara la carcassa per il controllo delle carni.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute È prudente nel contatto e nella manipolazione di animali vivi. Si assicura che i coltelli taglino bene. Rispetta le prescrizioni di sicurezza in merito all'utilizzo del materiale e delle macchine.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Si attiene alle consuete prescrizioni sull'igiene. Fa tutto il possibile per evitare le contaminazioni crociate (zona pulita/zona sporca).</p>			
Domande-guida:			
<p>Può spiegare i metodi di stordimento rispettoso della specie e illustrare le differenze? Può descrivere i requisiti relativi al macello e ai rispettivi impianti? Può spiegare le disposizioni relative alla macellazione? Può calcolare le prescrizioni di legge sulla macellazione sulla base di esempi? Può spiegare le conseguenze e i rischi delle contaminazioni dovute a mancanza d'igiene?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 3, 12		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, Basi legali	

Situazione 3.6.5				Tema dell'apprendimento: Classificazione qualitativa delle carcasse	
3° anno d'apprendistato, 6° semestre		Competenze operative OFPr:	3.3 / 3.4	Numero di lezioni:	10
<p>1. Situazione Macella il bestiame e valuta i risultati della macellazione.</p> <p>2. Preparazione del materiale Controlla l'apparecchio di stordimento. Riempie e controlla la vasca di disinfezione per i coltelli e l'accende. Per i maiali controlla e prepara la vasca di scottatura.</p> <p>3. Preparazione della merce Ordinare il bestiame.</p> <p>4. Inizi il lavoro</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute È prudente nel contatto e nella manipolazione di animali vivi. Rispetta le prescrizioni di sicurezza in merito all'utilizzo del materiale e delle macchine.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene in merito al materiale impiegato. Fa tutto il possibile per evitare le contaminazioni crociate (zona pulita/zona sporca).</p>					
Domande-guida:					
<p>Può spiegare le prescrizioni in merito alla valutazione del bestiame in base alla CH-TAX?</p> <p>Può spiegare la classificazione delle carcasse di maiale?</p> <p>Può spiegare i termini: taglio, prodotti della macellazione e sottoprodotti animali?</p> <p>Può descrivere le basi legali per la trasformazione dei sottoprodotti animali?</p> <p>Può elencare le possibilità di utilizzazione dei prodotti della macellazione e dei sottoprodotti animali?</p> <p>Può spiegare le conseguenze e i rischi delle contaminazioni dovute a mancanza d'igiene?</p> <p>Può spiegare le prescrizioni e le buone prassi nell'ambito della protezione delle acque?</p>					
Contenuti dell'apprendimento:					
Capitolo del manuale: 3, 4, 13			Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, basi legali		

Situazione dell'apprendimento 3° anno d'apprendistato orientamento professionale Trasformazione

Situazione 4.5.1 Tema dell'apprendimento: Prodotti salmistrati cotti			
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	4.2	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Deve produrre un assortimento di prodotti salmistrati cotti per una manifestazione.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la Mise en place necessaria per la fabbricazione di prodotti salmistrati cotti (coltelli, rete, spago, contenitori ...). Prepara la macchina clippatrice (se necessaria). Prepara l'iniettore (manuale o automatico) e il miscelatore (se necessario).</p> <p>3. Preparazione della merce Disossa, monda e refila i pezzi di carne pronti per la salagione.</p> <p>4. Inizi il lavoro Pesa le materie prime, sale, spezie, additivi, coadiuvanti e prepara la salamoia. Sala i pezzi di carne con la salamoia e seguendo la ricetta.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro. Presta attenzione al corretto sollevamento corretto dei pesi.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene concernenti il materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			
Domande-guida:			
<p>Può spiegare la standardizzazione per la produzione dei prodotti salmistrati? Può spiegare i diversi metodi di salagione e motivarli servendosi di esempi? Può descrivere, spiegare e calcolare i metodi di trasformazione nella fabbricazione dei prodotti salmistrati? Può descrivere, spiegare e calcolare i metodi di trasformazione nella fabbricazione dei prodotti salmistrati? Può descrivere i principi e le caratteristiche del massaggio e dell'affumicatura e spiegare le applicazioni? Spiegare e motivare la gestione del tempo nella fabbricazione di prodotti salmistrati crudi e cotti? Può spiegare e indicare l'origine dei difetti nella fabbricazione di prodotti salmistrati crudi e cotti?</p>			

Contenuti dell'apprendimento:

Capitolo del manuale: 15, 17, 18

Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne

Situazione 4.5.2		Tema dell'apprendimento: Prodotti salmistrati crudi	
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	4.2	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Deve produrre un assortimento di prodotti salmistrati crudi per una fiera di prodotti indigeni.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la produzione di prodotti salmistrati crudi (coltelli, rete, spago, contenitori ...). Prepara la macchina clippatrice (se necessaria). Ripiega il bordo della busta sottovuoto (se occorre) per facilitarne il riempimento.</p> <p>3. Preparazione della merce Disossa, monda e refila i pezzi di carne pronti per la salagione.</p> <p>4. Inizi il lavoro Pesa le materie prime, sale, spezie, additivi e sostanze coadiuvanti. Sala i pezzi di carne con l'aiuto della miscela e seguendo la ricetta.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro. Fa attenzione al sollevamento corretto dei pesi.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene concernenti il materiale impiegato. Fa attenzione a non appoggiare lo schlesinger direttamente sulla superficie di lavoro. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			
Domande-guida:			
<p>Può spiegare la standardizzazione per la produzione dei prodotti salmistrati crudi?</p> <p>Può spiegare i diversi metodi di salagione e motivarli servendosi di esempi?</p> <p>Può descrivere, spiegare e calcolare i metodi di trasformazione nella fabbricazione dei prodotti salmistrati crudi?</p> <p>Può spiegare gli effetti dei diversi additivi e coadiuvanti per prodotti salmistrati e indicare le principali differenze?</p> <p>Può spiegare e motivare la gestione del tempo nella fabbricazione, nella refrigerazione e nello stoccaggio di prodotti salmistrati crudi e cotti?</p> <p>Può spiegare e indicare l'origine dei difetti nella fabbricazione di prodotti salmistrati crudi?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 15, 17, 18		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione 4.5.3 Tema dell'apprendimento: Prodotti di salumeria cotti			
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	4.1	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Deve preparare un'ordinazione di salsicce da arrostitire di vitello e Cervelas per una manifestazione.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la Mise en place necessaria per la produzione di salsicce cotte (tagliere per carne e coltelli puliti per la degustazione, coltelli, aste di affumicatura, schlesinger, contenitori, ...). Prepara le macchine (Blitz, insaccatrice, impianto di affumicatura e caldaia o armadio di cottura...).</p> <p>3. Preparazione della merce Pesa le materie prime, sale, spezie, additivi, sostanze coadiuvanti e ghiaccio. Dissala i budelli e li mette in ammollo in acqua tiepida.</p> <p>4. Inizi il lavoro Passa il carico delle salsicce nel Blitz. Controlla la qualità dell'emulsione. Carica l'impastatrice e riempie le salsicce. Porta ad ebollizione la massa, controlla la temperatura al cuore e, dopo che la temperatura è stata raggiunta, raffredda i salumi. Non appena è stata raggiunta la temperatura di refrigerazione, trasferisce i salumi rapidamente e senza indugio nella cella frigorifera.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si accerta che le lame del blitz siano montate correttamente e affilate. Indossa una protezione dell'udito. Non allunga mai le mani sotto la copertura della superficie di lavoro mentre il blitz è in funzione. Non esegua manipolazioni nell'imbutto quando l'insaccatrice è in funzione. Quando smonta le lame dal blitz, indossa dei guanti protettivi. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro. Fa attenzione a non far cadere dei pezzi durante lo smontaggio degli apparecchi.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene concernenti il materiale impiegato. Separa i diversi contenitori: budelli, resti dell'impasto per salsicce, scarti e acqua pulita per lavarsi le mani. Non appoggia lo schlesinger direttamente sulla superficie di lavoro, sul blitz o sull'insaccatrice. Evita di appoggiare l'acqua dei budelli sulla superficie di lavoro. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			

Domande-guida:

Può descrivere e spiegare i processi di produzione di salsicce cotte?

Può spiegare i vantaggi e gli svantaggi dei processi di produzione delle salsicce cotte?

Può descrivere la struttura e la funzione degli impianti di produzione?

Può calcolare le perdite che risultano dal trattamento di un prodotto (imballaggio, stoccaggio, processo di cottura, ...)?

Contenuti dell'apprendimento:

Capitolo del manuale: 17, 19, 20, 21

Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne

Situazione 4.6.4 Tema dell'apprendimento: Salumi crudi			
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	4.1	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Deve produrre un assortimento di salsicce crude da esporre al suo stand al mercato dell'artigianato.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la produzione di salsicce crude (coltelli per la degustazione, coltelli, aste di affumicatura, schlesinger, contenitori, ...) Prepara le macchine e le installa (blitz, insaccatrice, tritacarne, ...).</p> <p>3. Preparazione della merce Pesa le materie prime, sale, spezie, additivi e coadiuvanti. Dissala i budelli e li mette in ammollo in acqua tiepida.</p> <p>4. Inizi il lavoro Passa il carico delle salsicce nel blitz o nel tritacarne. Controlla la qualità dell'emulsione. Carica l'insaccatrice e riempie le salsicce. Si attiene ai processi aziendali. Pesa una carica e calcola la perdita di peso presunta.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Quando lavora al blitz: <ul style="list-style-type: none"> Si assicura che le lame del blitz siano montate correttamente e che siano affilate. Indossa una protezione dell'udito. Quando toglie le lame dal blitz, indossa dei guanti protettivi. Non allunga mai le mani sotto la copertura della superficie di lavoro mentre il blitz è in funzione. Non esegue manipolazioni nell'imbuto quando l'insaccatrice è in funzione. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro. Fa attenzione a non far cadere dei pezzi durante lo smontaggio degli apparecchi. Presta attenzione al sollevamento corretto dei pesi.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene concernenti il materiale impiegato. Separa i diversi contenitori: budelli, resti dell'impasto per salsicce, scarti e acqua pulita per lavarsi le mani. Non appoggia lo schlesinger direttamente sulla superficie di lavoro, sul blitz o sull'insaccatrice. Evita di appoggiare l'acqua dei budelli sulla superficie di lavoro. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			

Domande-guida:

Può descrivere la funzione delle colture-starter ed elencarne i diversi tipi?
Può descrivere e spiegare i processi di produzione delle salsicce crude?
Può spiegare vantaggi e svantaggi dei processi di produzione delle salsicce crude?
Può descrivere la struttura e la funzione degli impianti di produzione?
Può spiegare il grado di maturazione (essiccazione) delle salsicce crude e motivare le differenze di qualità?
Può eseguire i calcoli relativi alla maturazione (essiccazione)?
Può calcolare le perdite che risultano dal trattamento di un prodotto (imballaggio, stoccaggio, processo di cottura, ...)?

Contenuti dell'apprendimento:

Capitolo del manuale: 17, 19, 20, 22

Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne

Situazione 4.6.5 Tema dell'apprendimento: Salumeria ad impasto cotto			
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	4.1	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Deve preparare un assortimento di terrine per il periodo festivo (Natale, Pasqua o altre festività).</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la produzione di salumi crudi (coltelli, schlesinger, contenitori, ...). Prepara e installa le macchine (blitz, insaccatrice, forno o armadio di cottura ...). Unge gli stampi.</p> <p>3. Preparazione della merce Pesa le materie prime, sale, spezie, additivi e coadiuvanti. Cuoce le materie prime (seguendo le ricette). Riscalda il liquido.</p> <p>4. Inizi il lavoro In base alla sua ricetta: Passa al blitz la quantità d'impasto e controlla la qualità dell'emulsione. Trita le sue il carico delle salsicce. Carica l'insaccatrice (se serve) e riempie le salsicce. Porta la massa ad ebollizione, controlla la temperatura al centro e, dopo che è stata raggiunta la temperatura, raffredda i salumi. Trasferisce la salumeria nella cella frigorifera rapidamente e immediatamente.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Quando lavora al blitz: Si assicura che le lame del blitz siano montate correttamente e che siano affilate. Indossa una protezione dell'udito. Quando toglie le lame dal blitz, indossa dei guanti protettivi. Non allunga mai le mani sotto la copertura della superficie di lavoro mentre il blitz è in funzione. Non esegua manipolazioni nell'imbuto quando l'insaccatrice è in funzione. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro. Fa attenzione a non far cadere dei pezzi durante lo smontaggio degli apparecchi. Presta attenzione al sollevamento corretto dei pesi.</p>			

6. Igiene e sicurezza alimentare

Rispetta le regole dell'igiene personale.

Rispetta le prescrizioni d'igiene concernenti il materiale impiegato.

Separa i diversi contenitori: budelli, resti dell'impasto per salsicce, scarti e acqua pulita per lavarsi le mani.

Non appoggia lo schlesinger direttamente sulla superficie di lavoro, sul blitz o sull'insacchiatrice.

Evita di appoggiare l'acqua dei budelli sulla superficie di lavoro.

Rispetta la catena del freddo.

Evita le contaminazioni crociate.

Domande-guida:

Può descrivere e spiegare i processi di produzione delle salsicce a impasto cotto?

Può spiegare i vantaggi/svantaggi dei processi di produzione delle salsicce a impasto cotto?

Può descrivere la struttura e la funzione degli impianti di produzione?

Può calcolare le perdite che risultano dal trattamento di un prodotto (imballaggio, stoccaggio, processo di cottura,...)?

Contenuti dell'apprendimento:

Capitolo del manuale: 17, 19, 20, 23

Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne

Situazione 4.6.6		Tema dell'apprendimento: Prodotti pronti per la cucina e per la padella	
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	4.3	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Inizia la sua giornata di lavoro preparando delle pietanze da mettere nel banco di vendita.</p> <p>2. Preparazione del materiale Prepara e installa le macchine (affettatrice, tritacarne, sminuzzatrice, steaker, ...). Prepara le etichette dei prezzi e altri cartelli pubblicitari.</p> <p>3. Preparazione della merce Controlla le sue scorte e prende le relative decisioni. Esegue la mise en place delle guarniture. Toglie la merce dagli imballaggi e la lascia sgocciolare.</p> <p>4. Inizi il lavoro Prepara i prodotti pronti per la cucina e la padella. Sistema la merce nel suo buffet. Abbina ad ogni pietanza i rispettivi cartellini.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si assicura che i suoi coltelli siano affilati. Si attiene alle prescrizioni di sicurezza quando lavora con il tritacarne, l'affettatrice e con gli altri utensili da cucina. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro. Presta attenzione al sollevamento corretto dei pesi.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Controlla se la sua vetrina refrigerata rispetta le prescrizioni di legge sulla temperatura (5 °C). Rispetta le prescrizioni d'igiene in merito al materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			
Domande-guida:			
<p>Può produrre dei prodotti a base di carne pronti per la cucina? Può produrre dei prodotti a base di carne pronti per la padella? Può calcolare i prezzi di vendita servendosi di esempi?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 26		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne	

Situazione 4.6.7 Tema dell'apprendimento: Piatti del giorno e imballaggi			
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	4.4	Numero di lezioni: 10
<p>1. Situazione Deve preparare diversi tipi di pietanze da presentare nel banco del negozio, inoltre deve preparare degli imballaggi per la vendita a libero servizio.</p> <p>2. Preparazione del materiale Accende la vetrina refrigerata. Prepara e installa le macchine (tritacarne, affettatrice, sminuzzatrice, steaker, ...). Esegue la mise en place necessaria per la produzione e la preparazione delle pietanze (tagliere per la carne, tagliere per le verdure, carta, vassoi, ...).</p> <p>3. Preparazione della merce Verifica brevemente le scorte in magazzino. Esegue una mise en place delle materie prime e delle guarniture.</p> <p>4. Inizi il lavoro Toglie i suoi prodotti dall'imballaggio, li taglia (se necessario) e li presenta sui vassoi che ha preparato. Taglia le guarniture (se necessario).</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si assicura che i suoi coltelli siano affilati. Si attiene alle prescrizioni di sicurezza quando lavora con il tritacarne, l'affettatrice e con gli altri utensili da cucina. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Controlla se la sua vetrina refrigerata rispetta le prescrizioni di legge sulla temperatura (5 °C). Rispetta le prescrizioni d'igiene in merito al materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			
Domande-guida:			
<p>Può spiegare le caratteristiche, le differenze e l'impiego delle diverse pietanze? Può spiegare i requisiti previsti dalla legge e la preparazione di imballaggi pronti per la vendita? Può descrivere vantaggi e svantaggi e l'impiego delle diverse tecnologie d'imballaggio?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale:		Ulteriori documenti:	

Situazione dell'apprendimento 3° anno d'apprendistato Indirizzo professionale Commercializzazione

Situazione 5.5.1 Tema dell'apprendimento: Piatti del giorno			
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	5.1	Numero di lezioni: 30
<p>1. Situazione Inizia la sua giornata di lavoro preparando i vassoi da esporre nel banco di vendita.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la produzione e la preparazione delle pietanze (tagliere per la carne, tagliere per le verdure, carta, vassoi, ...). Prepara e installa le macchine (tritacarne, affettatrice, sminuzzatrice, batticarne, ...). Prepara i cartellini dei prezzi e altri supporti pubblicitari</p> <p>3. Preparazione della merce Controlla brevemente le scorte e prende le decisioni necessarie. Esegue la mise en place delle guarniture. Toglie le materie prime dall'imballaggio e le fa sgocciolare.</p> <p>4. Inizi il lavoro Prepara i suoi vassoi. Taglia le guarniture. Sistema i vassoi pronti nel banco di vendita. Abbina le rispettive etichette alle pietanze.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si assicura che i suoi coltelli siano affilati. Si attiene alle prescrizioni di sicurezza quando lavora con il tritacarne, l'affettatrice e con gli altri utensili da cucina. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro. Presta attenzione al sollevamento corretto dei pesi.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene in merito al materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			
Domande-guida:			
Può spiegare le caratteristiche e particolarità dei piatti del giorno? Può calcolare i prezzi di vendita dei piatti del giorno?			

Contenuti dell'apprendimento:		
Capitolo del manuale: 26, 27, 30	Ulteriori documenti:	Calcolo nelle professioni della carne, basi legali, opuscolo Denominazione e impiego dei pezzi di carne

Situazione 5.5.2 Tema dell'apprendimento: Piatti per grigliate e fondue			
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	5.1	Numero di lezioni: 30
<p>1. Situazione Arriva in negozio un cliente e le chiede di consigliargli diversi piatti di carne. Conduce un colloquio di vendita e indica le diverse possibilità. Consiglia le quantità necessarie, i metodi di cottura e i contorni.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la preparazione dei vassoi (tagliere per carne, tagliere per verdure, coltelli, affettatrice, carta, vassoi, ...).</p> <p>3. Preparazione della merce Esegue la mise en place delle guarniture. Calcola le quantità ed esegue la mise en place delle materie prime.</p> <p>4. Inizi il lavoro Taglia le guarniture. Taglia le materie prime. Sistema la merce tagliata sui suoi vassoi.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si assicura che i suoi coltelli siano affilati. Si attiene alle prescrizioni di sicurezza quando lavora con il tritacarne, l'affettatrice e con gli altri utensili da cucina. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Rispetta le prescrizioni d'igiene in merito al materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate.</p>			
Domande-guida:			
Può spiegare le caratteristiche e le particolarità dei piatti di fondue e grigliate? Può calcolare i prezzi di vendita per piatti di fondue e grigliate?			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 26, 28 30		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, basi legali, opuscolo Denominazione e impiego dei pezzi di carne	

Situazione 5.5.3		Tema dell'apprendimento: Piatti di affettato	
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	5.1	Numero di lezioni: 15
<p>1. Situazione Arriva in negozio un cliente che le chiede di consigliargli diversi piatti di affettato. Conduce un colloquio di vendita e gli mostra le diverse possibilità. Consiglia il cliente in base alle sue esigenze ed aspettative tenendo conto delle quantità che gli occorrono.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la preparazione dei vassoi (tagliere per carne, tagliere per verdure, coltelli, affettatrice, carta, vassoi, ...).</p> <p>3. Preparazione della merce Esegue la mise en place delle guarniture. Calcola le quantità ed esegue la mise en place delle materie prime.</p> <p>4. Inizi il lavoro Taglia le guarniture. Taglia le materie prime. Sistema la merce tagliata sui suoi vassoi.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si assicura che i suoi coltelli siano affilati. Si attiene alle prescrizioni di sicurezza quando lavora con il tritacarne, l'affettatrice e con gli altri utensili da cucina. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Si attiene alle prescrizioni sull'igiene concernenti il materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate (prodotti crudi/cotti).</p>			
Domande-guida:			
<p>Può spiegare le caratteristiche e particolarità del piatto di affettato? Può calcolare i prezzi di vendita del piatto di affettato?</p>			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 26, 28 30		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, basi legali, opuscolo Denominazione e impiego dei pezzi di carne	

Situazione 5.5.4 Tema dell'apprendimento: Forme di vendita, Piatti di vendita e presentazione della merce			
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	5.3	Numero di lezioni: 30
<p>1. Situazione Deve preparare ed allestire il buffet di vendita della sua macelleria-salumeria. Conduce un colloquio di vendita e indica le diverse possibilità di scelta di pietanze e contorni. Consiglia il cliente in base alle sue esigenze ed aspettative tenendo conto delle quantità che gli occorrono.</p> <p>2. Preparazione del materiale Accende il buffet di vendita. Prepara le macchine (tritacarne, affettatrice, sminuzzatrice, batticarne, ...). Esegue la mise en place necessaria per la presentazione del suo buffet di vendita (tagliere per carne, tagliere per verdure, coltelli, carta, vassoi, ...).</p> <p>3. Preparazione della merce Controlla brevemente le scorte del magazzino. Esegue una mise en place delle materie prime e delle guarniture. Calcola le quantità ed esegue la mise en place delle materie prime.</p> <p>4. Inizi il lavoro Toglie i prodotti dall'imballaggio e li taglia, (se necessario) e li presenta sui vassoi nel suo buffet di vendita. Taglia le guarniture (se necessario).</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si assicura che i suoi coltelli siano affilati. Si attiene alle prescrizioni di sicurezza quando lavora con il tritacarne, l'affettatrice e con gli altri utensili da cucina. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Controlla se la sua vetrina refrigerata rispetta le prescrizioni di legge sulle temperature (5 °C). Si attiene alle prescrizioni sull'igiene concernenti il materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate (prodotti crudi/cotti).</p>			
Domande-guida:			
Può spiegare le diverse forme di vendita? Può spiegare le caratteristiche, le differenze e gli impieghi dei diversi piatti (piatti del giorno, delle azioni, delle feste e di presentazione)? Può descrivere i principi di base della presentazione della merce e spiegarli con degli esempi concreti? Può elencare e spiegare le differenze tra i vari ambiti della vendita in base al fatturato realizzato? Può indicare le misure e gli strumenti ausiliari che occorrono per la presentazione, per promuovere la vendita, spiegandone l'impiego e gli effetti? Riesce a tener conto degli aspetti legati all'efficienza energetica ed alla conservabilità dei prodotti?			

Contenuti dell'apprendimento:

Capitolo del manuale: 27

Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, Basi legali

Situazione 5.5.5		Tema dell'apprendimento: Comunicazione nella vendita	
3° anno d'apprendistato, 5° semestre	Competenze operative OFPr:	5.4	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Si trova in negozio e deve comunicare con la clientela e con il personale addetto alla vendita. Conduce un colloquio di vendita e propone diverse possibilità di pietanze e contorni. Consiglia il cliente secondo le sue esigenze ed aspettative come pure in merito alle quantità necessarie.</p> <p>2. Preparazione del materiale Prepara l'occorrente per prendere appunti e tiene a portata di mano la calcolatrice portatile.</p> <p>3. Preparazione della merce</p> <p>4. Inizi il lavoro Prepara la sua offerta con la biro e la trasferisce in seguito sul computer. Redige un testo di accompagnamento. In seguito alla risposta del cliente conferma l'ordinazione per iscritto e prepara eventualmente un contratto di prestazione (che il cliente dovrà rispettare).</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare</p>			
Domande-guida:			
Può spiegare le basi e i principi della comunicazione verbale basata sul quadrato della comunicazione (contenuto, relazione, rivelazione, appello)? Può analizzare le situazioni tipiche della comunicazione e classificare i messaggi in base al loro contenuto? Può descrivere le cause, le caratteristiche e le conseguenze delle situazioni difficili? Può descrivere i problemi tipici della comunicazione ed è in grado di reagire in modo adeguato nelle rispettive situazioni? Può descrivere le fasi del colloquio di vendita (saluto, individuazione del desiderio d'acquisto, raccomandazione e vendita, comprensione per le contestazioni, conclusione, commiato)?			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 27	Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, Basi legali		

Situazione 5.6.6 Tema dell'apprendimento: Articoli nella pasta			
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	5.2	Numero di lezioni: 25
<p>1. Situazione Su desiderio dei clienti, nell'assortimento traiteur tiene diversi articoli nella pasta e diverse insalate. Tiene conto delle esigenze e delle tendenze. Consiglia il cliente in base alle sue esigenze ed aspettative, tiene conto delle quantità che gli occorrono.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la preparazione, la cottura e la finitura degli articoli nella pasta (tagliere e coltello per la carne, tagliere e coltello per verdure, materiale per pasticceria, materiale per la cottura al forno, materiale d'imballaggio, ...).</p> <p>3. Preparazione della merce Esegue la mise en place per i diversi ingredienti per la preparazione degli articoli nella pasta. Cuoce e raffredda i prodotti e i ripieni che lo richiedono. Calcola le quantità ed esegue la mise en place delle materie prime.</p> <p>4. Inizi il lavoro Produce i tipi di pasta che occorrono. Se necessario, prepara i prodotti a base di pasta e li cuoce. Espone la merce sul banco o sul ripiano del negozio.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Si assicura che i suoi coltelli siano affilati. Si attiene alle prescrizioni di sicurezza quando lavora con il tritacarne, l'affettatrice e con gli altri utensili da cucina. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Si attiene alle prescrizioni sull'igiene concernenti il materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate (prodotti crudi/cotti).</p>			
Domande-guida:			
Può descrivere le caratteristiche e particolarità dei diversi tipi di canapé e ravioli nonché le varietà di pane utilizzate? Può descrivere i passaggi importanti della preparazione delle masse da spalmare, dei canapé e dei ravioli? Può descrivere le diverse varietà di prodotti di pasta sfoglia, pasta per pane e pasta per pâté e spiegare i passaggi importanti per la loro preparazione? Può calcolare i prezzi di vendita degli articoli-traiteur?			

Contenuti dell'apprendimento:	
Capitolo del manuale: 28, 30	Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, Basi legali

Situazione 5.6.7		Tema dell'apprendimento: Articoli in gelatina, Pietanze a base di verdure o farinacei	
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	5.2	Numero di lezioni: 15
<p>1. Situazione Un cliente arriva in negozio e le chiede di consigliargli dei prodotti dell'assortimento della gastronomia. Lei conduce un colloquio di vendita e mostra le diverse pietanze e i contorni. Consiglia il cliente secondo le sue esigenze ed aspettative così come in merito alle quantità necessarie.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place necessaria per la preparazione di un vassoio (tagliere per carne, tagliere per verdure, coltelli, affettatrice, carta, vassoi, ...).</p> <p>3. Preparazione della merce Esegue la mise en place delle materie prime e delle guarniture. Cucina e provvede a refrigerare gli ingredienti che lo richiedono. Prepara la gelatina (se necessario). Calcola le quantità ed esegue la mise en place delle materie prime.</p> <p>4. Inizi il lavoro Taglia le guarniture. Taglia le materie prime. Dispone la merce tagliata sui suoi vassoi.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Presta attenzione ai coltelli, che devono essere ben affilati. Mentre lavora alla macchina affettatrice si attiene alle prescrizioni di sicurezza. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Si attiene alle prescrizioni sull'igiene concernenti il materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate (prodotti crudi/cotti).</p>			
Domande-guida:			
<p>Può indicare le particolarità di diversi articoli in gelatina, descrivere le materie prime impiegate e spiegare i passaggi che si devono eseguire durante la preparazione?</p> <p>Può descrivere le diverse pietanze in base alle verdure ed ai farinacei nonché le materie prime, spiegando quali passaggi occorre rispettare durante la preparazione?</p> <p>Può descrivere i diversi tipi di dip, salse e marinate ed il rispettivo impiego; può mostrare inoltre quali passaggi occorre rispettare durante la preparazione?</p> <p>Può calcolare i prezzi degli articoli di gastronomia?</p>			

Contenuti dell'apprendimento:

Capitolo del manuale: 26, 28

Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, basi legali, ricette

Situazione 5.6.8		Tema dell'apprendimento: Prodotti tipici, Assortimento e vendite supplementari	
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	5.4	Numero di lezioni: 20
<p>1. Situazione Un cliente desidera che gli faccia delle proposte complete e ricche di varianti per un pranzo di famiglia. Lei conduce un colloquio di vendita e indica diversi piatti e contorni. Consiglia il cliente in base alle sue esigenze ed aspettative e rispettando le quantità che gli occorrono.</p> <p>2. Preparazione del materiale Prepara l'occorrente per prendere appunti e tiene a portata di mano una calcolatrice tascabile.</p> <p>3. Preparazione della merce</p> <p>4. Inizi il lavoro Prepara la sua proposta con la biro e in seguito la trasferisce nel computer. Redige un testo di accompagnamento. Ottenuta la risposta del cliente, conferma l'ordinazione per iscritto ed eventualmente prepara un contratto di prestazione (che il cliente dovrà rispedire).</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare</p>			
Domande-guida:			
Può commentare le caratteristiche, le particolarità e i prodotti tipici dei seguenti assortimenti di una macelleria specializzata: assortimento principale, assortimento supplementare, assortimento complementare, assortimento secondario, specialità e prodotti certificati? Può combinare gli ingredienti per la pianificazione di un menu (guarniture comprese)? Può spiegare i tipi, la rilevanza e gli effetti delle vendite complementari? Può sviluppare delle nuove forme di vendite supplementari? Può spiegare gli aspetti e le particolarità del Catering: genere di evento, offerta, pianificazione, organizzazione ed esecuzione?			
Contenuti dell'apprendimento:			
Capitolo del manuale: 28, 29 30		Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, basi legali	

Situazione 5.6.9		Tema dell'apprendimento: Servizio-party	
3° anno d'apprendistato, 6° semestre	Competenze operative OFPr:	5.2	Numero di lezioni: 15
<p>1. Situazione Per esaudire i desideri dei clienti crea per la sua azienda un concetto idoneo di servizio-party. Tiene conto delle esigenze e delle tendenze. Prende in considerazione i prodotti stagionali. Consiglia il cliente tenendo conto delle sue esigenze ed aspettative, rispettando le quantità che gli occorrono.</p> <p>2. Preparazione del materiale Esegue la mise en place per la preparazione delle pietanze proposte (tagliere e coltello per la carne, tagliere e coltello per le verdure, materiale per mescolare le salse, robot da cucina o altri apparecchi per tagliare, ramaioli e mestoli, piatti di portata e insalatiere, ...). Fa una lista del materiale necessario per il servizio.</p> <p>3. Preparazione della merce Esegue la mise en place dei diversi ingredienti per la preparazione delle insalate. Calcola le quantità e prepara la mise en place delle materie prime.</p> <p>4. Inizi il lavoro Prepara le salse. Taglia le verdure e le altre guarniture. Cucina i cereali e i tipi di verdure che lo richiedono. Mescola le insalate e le versa nelle insalatiere. Presenta il buffet delle insalate.</p> <p>5. Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Presta attenzione ai coltelli, che devono essere ben affilati. Mentre lavora alla macchina affettatrice si attiene alle prescrizioni di sicurezza. Per quanto riguarda allo sfruttamento del calore, si attiene alle prescrizioni di sicurezza. Presta attenzione all'ergonomia sul posto di lavoro.</p> <p>6. Igiene e sicurezza alimentare Rispetta le regole dell'igiene personale. Si attiene alle prescrizioni sull'igiene concernenti il materiale impiegato. Rispetta la catena del freddo. Evita le contaminazioni crociate (prodotti crudi/cotti).</p>			
Domande-guida:			
Può descrivere le caratteristiche e particolarità delle salse per l'insalata, delle insalate, della carne, dei salumi, delle verdure, delle crudità, dei cereali, della pasta e della frutta? Può calcolare i prezzi di vendita degli articoli di gastronomia?			

Contenuti dell'apprendimento:

Capitolo del manuale: 28, 29 30

Ulteriori documenti: Calcolo nelle professioni della carne, basi legali

1° anno d'apprendistato: Pianificazione in base alle Competenze operative

Campo di competenza operativa			Situazione 1.1.1	Situazione 1.1.2	Situazione 1.1.3	Situazione 1.2.4	Situazione 1.2.5	Situazione 1.2.6	Situazione 1.2.7				
1.1.1	Spiegare le forme organizzative dell'azienda	C2	X										
1.1.4	Calcolare le ore di lavoro	C3	X										
1.1.5	Spiegare la gestione del magazzino	C2		X	X	X	X	X	X				
1.2.1	Descrivere l'anatomia della carcassa	C2		X	X	X	X	X					
1.2.2	Descrivere la materia prima e il prodotto Carne	C2		X	X	X	X	X					
1.2.3	Classificare le carcasse degli animali	C3		X	X	X	X	X					
1.2.4	Disossare la carne	C3		X	X	X	X	X	X				
1.2.5	Designare i pezzi di carne e spiegare la maturazione	C2		X	X	X	X	X					
1.2.6	Eseguire la standardizzazione della materia prima	C3		X	X	X	X	X					
1.2.7	Designare i pezzi di carne	C1		X	X	X	X	X					
1.2.8	Riconoscere le irregolarità qualitative	C2		X	X	X	X	X					
1.3.1	Descrivere la fabbricazione di salumi	C3		X	X	X	X	X					
1.3.3	Motivare la regolazione della temperatura	C5		X	X	X	X	X					
1.4.1	Descrivere e calcolare la lavorazione e la trasformazione di prodotti salmistrati	C3							X				
1.4.2	Descrivere spezie e additivi	C2							X				
1.4.3	Motivare la regolazione della temperatura	C5							X				
1.5.2	Descrivere metodi di cottura	C2							X				

Campo di competenza operativa			Situazione 1.1.1	Situazione 1.1.2	Situazione 1.1.3	Situazione 1.2.4	Situazione 1.2.5	Situazione 1.2.6	Situazione 1.2.7				
1.5.4	Descrivere la pastorizzazione / sterilizzazione	C2							X				
1.6.1	Descrivere la carne e i prodotti a base di carne	C2		X	X	X	X	X					
1.6.2	Spiegare i tipi e i metodi d'imballaggio	C2		X	X	X	X	X					
1.6.3	Spiegare la contrassegnazione e dichiarazione della carne, di preparati di carne e prodotti a base di carne	C2		X	X	X	X	X					
1.6.4	Spiegare i label	C2		X	X	X	X	X					
1.6.5	Calcolare i prezzi di vendita	C3		X	X	X	X	X	X				
2.1.1	Spiegare il settore e le aziende di macelleria	C2	X						X				
2.1.2	Spiegare le possibilità di fare carriera	C2	X										
2.1.3	Spiegare il settore dell'economia della carne	C2	X										
2.1.4	Spiegare gli sviluppi	C6	X										
2.1.5	Descrivere l'Unione Professionale Svizzera della carne	C2	X										
2.1.6	Descrivere il calcolo dei salari	C2	X										
2.1.7	Descrivere i documenti della formazione professionale	C2	X										
2.2.1	Descrivere l'igiene personale	C2		X	X	X	X	X					
2.2.2	Spiegare i controlli d'igiene	C2		X	X	X	X	X					
2.2.3	Spiegare le liste di controllo	C2		X	X	X	X	X					
2.2.4	Valutare la situazione igienica	C4		X	X	X	X	X					
2.2.5	Elencare gli elementi della buona pratica di fabbricazione	C1		X	X	X	X	X					

Campo di competenza operativa			Situazione 1.1.1	Situazione 1.1.2	Situazione 1.1.3	Situazione 1.2.4	Situazione 1.2.5	Situazione 1.2.6	Situazione 1.2.7				
2.2.6	Spiegare i problemi d'igiene e le loro conseguenze	C2		X	X	X	X	X					
2.2.7	Indicare i provvedimenti in caso di carenza d'igiene	C2		X	X	X	X	X					
2.2.8	Indicare i principi del concetto HACCP	C2		X	X	X	X	X					
2.2.10	Spiegare le prescrizioni di legge	C2		X	X	X	X	X					
2.2.11	Elencare i compiti delle autorità	C2		X	X	X	X	X					
2.2.12	Spiegare la sicurezza alimentare e le normative	C2		X	X	X	X	X					
2.3.1	Elencare i principi della sicurezza sul lavoro	C2		X	X	X	X	X					
2.3.2	Descrivere i principi della sicurezza sul lavoro	C2		X	X	X	X	X					
2.3.3	Valutare la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute	C4		X	X	X	X	X					
2.3.4	Spiegare effetti e misure in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro.	C2		X	X	X	X	X					
2.3.6	Descrivere le condizioni-quadro della sicurezza e della protezione della salute sul lavoro	C2		X	X	X	X	X					
2.3.7	Riempire le liste di controllo	C3		X	X	X	X	X					
2.3.8	Spiegare le attività di controllo	C2		X	X	X	X	X					
2.3.9	Indicare le prescrizioni di legge	C2		X	X	X	X	X					
2.3.10	Elencare i diritti e gli obblighi	C1		X	X	X	X	X					
2.4.1	Descrivere i canali di utilizzazione e di smaltimento	C2		X	X	X	X	X					
2.4.2	Indicare i provvedimenti	C2		X	X	X	X	X					
2.4.3	Analizzare i problemi	C6		X	X	X	X	X					

Campo di competenza operativa			Situazione 1.1.1	Situazione 1.1.2	Situazione 1.1.3	Situazione 1.2.4	Situazione 1.2.5	Situazione 1.2.6	Situazione 1.2.7				
2.5.1	Spiegare lo stoccaggio	C2		X	X	X	X	X					
2.5.2	Calcolare le perdite di peso	C3		X	X	X	X	X	X				
2.5.3	Descrivere il parco-macchine ed il relativo costo	C2		X	X	X	X	X					

2° anno d'apprendistato: Pianificazione in base alle Competenze operative

Campo di competenza operativa			Situazione 2.3.1	Situazione 2.3.2	Situazione 2.4.3	Situazione 2.4.4							
1.1.1	Spiegare le forme organizzative dell'azienda	C2			X								
1.1.3	Spiegare la pianificazione dei bisogni e della produzione	C2			X	X							
1.1.4	Calcolare le ore di lavoro	C3			X	X							
1.1.5	Spiegare la gestione del magazzino	C2				X							
1.2.1	Descrivere l'anatomia della carcassa	C2	X										
1.2.2	Descrivere la materia prima e il prodotto Carne	C2	X										
1.2.4	Disossare la carne	C3	X										
1.2.5	Designare i pezzi di carne e spiegare la maturazione	C2	X										
1.2.7	Designare i pezzi di carne	C1	X										
1.2.8	Riconoscere le irregolarità qualitative	C2	X										
1.3.1	Descrivere la fabbricazione di salumi	C3				X							
1.3.2	Descrivere spezie e additivi	C2				X							
1.3.3	Motivare la regolazione della temperatura	C5				X							
1.5.1	Spiegare i principi di fisiologia nutrizionale	C2		X									
1.5.2	Descrivere metodi di cottura	C2		X									
1.5.3	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola	C2		X									
1.5.4	Descrivere la pastorizzazione / sterilizzazione	C2		X									

Campo di competenza operativa			Situazione 2.3.1	Situazione 2.3.2	Situazione 2.4.3	Situazione 2.4.4							
1.6.1	Descrivere la carne e i prodotti a base di carne	C2			X								
1.6.2	Spiegare i tipi e i metodi d'imballaggio	C2			X								
1.6.3	Spiegare la contrassegnazione e dichiarazione della carne, di preparati di carne e prodotti a base di carne	C2			X								
2.1.1	Spiegare il settore e le aziende di macelleria	C2				X							
2.1.2	Spiegare le possibilità di fare carriera	C2				X							
2.1.3	Spiegare il settore dell'economia della carne	C2				X							
2.1.4	Spiegare gli sviluppi	C6				X							
2.1.5	Descrivere l'Unione Professionale Svizzera della carne	C2				X							
2.1.6	Descrivere il calcolo dei salari	C2				X							
2.1.7	Descrivere i documenti della formazione professionale	C2				X							
2.2.1	Descrivere l'igiene personale	C2	X	X	X	X							
2.2.2	Spiegare i controlli d'igiene	C2	X	X	X	X							
2.2.3	Spiegare le liste di controllo	C2	X	X	X	X							
2.2.4	Valutare la situazione igienica	C4	X	X	X	X							
2.2.5	Elencare gli elementi della buona pratica di fabbricazione	C1	X	X	X	X							
2.2.6	Spiegare i problemi d'igiene e le loro conseguenze	C2	X	X	X	X							
2.2.7	Indicare i provvedimenti in caso di carenza d'igiene	C2	X	X	X	X							

Campo di competenza operativa			Situazione 2.3.1	Situazione 2.3.2	Situazione 2.4.3	Situazione 2.4.4							
2.2.8	Indicare i principi del concetto HACCP	C2	X	X	X	X							
2.2.10	Spiegare le prescrizioni di legge	C2	X	X	X	X							
2.2.11	Elencare i compiti delle autorità	C2	X	X	X	X							
2.2.12	Spiegare la sicurezza alimentare e le normative	C2	X	X	X	X							

3° anno d'apprendistato: Pianificazione in base alle Competenze operative indirizzo professionale Produzione e indirizzo professionale Trasformazione

Campo di competenza operativa			Situazione 3.5.1	Situazione 3.5.2	Situazione 3.5.3	Situazione 3.5.4	Situazione 3.6.5	Situazione 4.5.1	Situazione 4.5.2	Situazione 4.5.3	Situazione 4.6.4	Situazione 4.6.5	Situazione 4.6.6	Situazione 4.6.7
3.1.1	Spiegare le prescrizioni di legge	C2		X	X									
3.1.2	Descrivere i punti di contatto con le autorità	C2			X									
3.1.3	Spiegare le basi legali del controllo delle carni	C2		X	X									
3.1.4	Spiegare il senso e lo scopo della BDTA	C2		X										
3.1.5	Riempire correttamente i formulari della BDTA	C3		X										
3.1.6	Indicare gli elementi del sistema di qualità	C2			X									
3.2.1	Descrivere le caratteristiche di animali sani e ammalati	C2	X											
3.2.2	Descrizione della fonte di approvvigionamento degli animali da macello	C3	X											
3.2.3	Descrivere razze e incroci	C2	X											
3.2.4	Descrivere l'allevamento e la detenzione	C2	X											
3.2.5	Indicare le prescrizioni relative al trasporto	C2	X											
3.2.6	Spiegare gli effetti di trasporti inappropriati	C2	X											
3.3.1	Spiegare diversi metodi di stordimento	C2				X								
3.3.2	Descrivere i requisiti per un locale di macellazione	C2				X								
3.3.3	Descrivere le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato	C3				X								
3.3.4	Spiegare le conseguenze di un'igiene insufficiente	C4				X								

Campo di competenza operativa			Situazione 3.5.1	Situazione 3.5.2	Situazione 3.5.3	Situazione 3.5.4	Situazione 3.6.5	Situazione 4.5.1	Situazione 4.5.2	Situazione 4.5.3	Situazione 4.6.4	Situazione 4.6.5	Situazione 4.6.6	Situazione 4.6.7
3.3.6	Spiegare la classificazione di qualità	C2					X							
3.3.7	Spiegare i prodotti secondari	C2					X							
3.3.8	Descrivere le basi per la lavorazione dei prodotti secondari	C2					X							
3.4.1	Mostrare le possibilità di utilizzo	C2					X							
3.4.2	Spiegare le prescrizioni della protezione delle acque	C3					X							
4.1.1	Spiegare le colture di partenza	C2								X	X			
4.1.3	Applicare il procedimento per l'impasto	C2								X	X	X		
4.1.4	Calcolare le spezie e gli additivi	C3								X	X	X		
4.1.5	Descrivere gli impianti di produzione	C2								X	X	X		
4.1.6	Illustrare lo stato di maturazione	C3								X	X	X		
4.1.7	Trasformare ulteriormente i salumi	C3								X	X	X		
4.2.1	Preparare la materia prima	C2						X	X					
4.2.2	Spiegare i tipi di salagione	C2						X	X					
4.2.3	Descrivere e calcolare la fabbricazione di prodotti salmistrati	C2						X	X					
4.2.4	Spiegare gli effetti degli additivi	C2						X	X					
4.2.5	Descrivere i processi di affumicatura	C2						X	X					
4.2.6	Motivare il controllo della temperatura	C5						X	X					
4.2.7	Spiegare le cause dei prodotti difettosi	C2						X	X					
4.3.1	Produrre articoli pronti per la cucina	C3											X	

Campo di competenza operativa			Situazione 3.5.1	Situazione 3.5.2	Situazione 3.5.3	Situazione 3.5.4	Situazione 3.6.5	Situazione 4.5.1	Situazione 4.5.2	Situazione 4.5.3	Situazione 4.6.4	Situazione 4.6.5	Situazione 4.6.6	Situazione 4.6.7
4.3.2	Fabbricare preparati di carne pronti per la padella	C3											X	
4.4.1	Spiegare diversi piatti	C2												X
4.4.2	Spiegare le prescrizioni di legge	C2												X
4.4.3	Spiegare vantaggi e svantaggi di diversi imballaggi	C3												X

3° anno d'apprendistato: Pianificazione in base alle Competenze operative indirizzo professionale Commercializzazione

Campo di competenza operativa			Situazione 5.5.1	Situazione 5.5.2	Situazione 5.5.3	Situazione 5.5.4	Situazione 5.5.5	Situazione 5.6.6	Situazione 5.6.7	Situazione 5.5.8	Situazione 5.6.9
5.1.1	Spiegare le caratteristiche delle fondue di carne e dei piatti di affettato.	C2	X	X	X						
5.1.2	Caratteristiche dei piatti per grill e del giorno	C2	X	X	X						
5.1.4	Calcolare i prezzi di vendita	C3	X	X	X						
5.2.1	Preparare tartine e panini imbottiti	C2					X				
5.2.2	Preparare insalate	C2								X	
5.2.3	Descrivere le pietanze a base di verdure e amidacei	C2						X		X	

Campo di competenza operativa			Situazione 5.5.1	Situazione 5.5.2	Situazione 5.5.3	Situazione 5.5.4	Situazione 5.5.5	Situazione 5.6.6	Situazione 5.6.7	Situazione 5.5.8	Situazione 5.6.9		
5.2.4	Descrivere gli articoli in gelatina	C2							X				
5.2.5	Descrivere gli articoli di pasta	C2						X					
5.2.6	Descrivere dip, salse e marinate	C2						X	X		X		
5.2.7	Calcolare il prezzo di vendita	C3							X		X		
5.3.1	Spiegare le forme di vendita	C2				X							
5.3.2	Spiegare i piatti per la vendita	C2				X							
5.3.3	Descrivere i principi della presentazione della merce	C2				X							
5.3.4	Elencare le zone di vendita	C2				X							
5.3.5	Allestire il locale di vendita	C2				X							
5.4.1	Illustrare l'assortimento	C2					X			X			
5.4.2	Spiegare il quadrato della comunicazione	C5					X			X			
5.4.3	Descrivere dei disturbi della comunicazione	C3					X			X			
5.4.4	Vendere e consigliare i clienti	C5					X			X			
5.4.6	Padroneggiare i principi della pianificazione dei menu	C3					X			X			
5.4.7	Spiegare e sviluppare ulteriori acquisti	C5					X			X			
5.4.8	Consigliare i clienti del catering	C2					X			X			

