



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

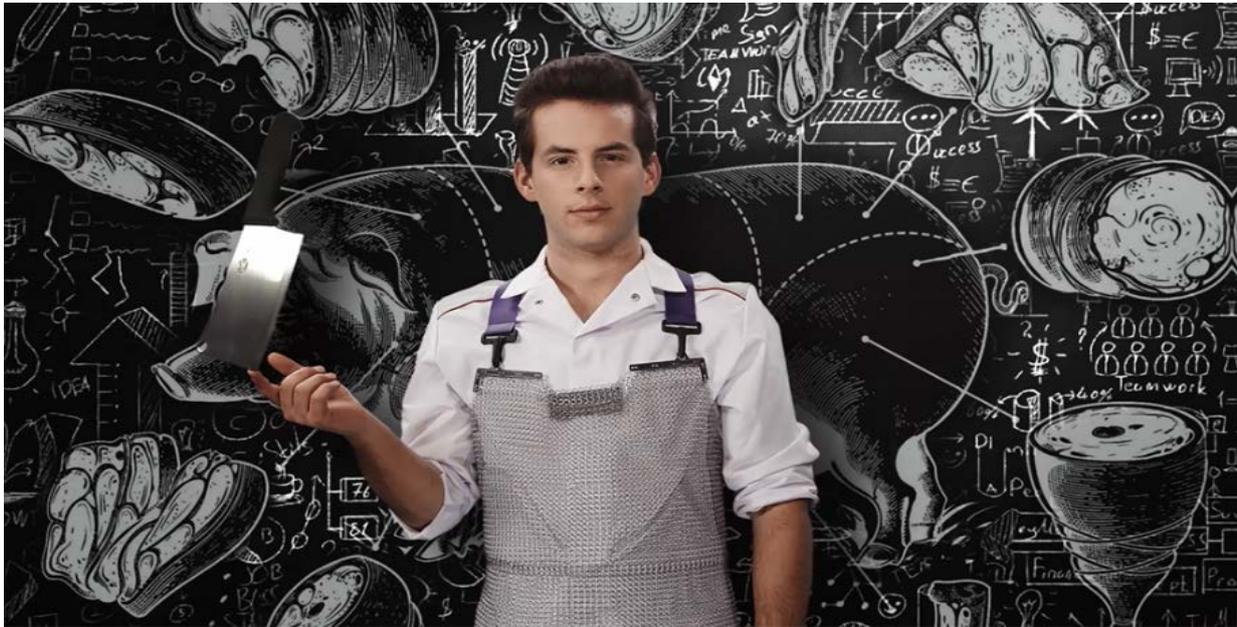
Programma di formazione per i corsi interaziendali

per

**Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere
con certificato federale di formazione pratica (AFC)**

e

**Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere
con certificato federale di formazione pratica (CFP)**



Versione: 1

Editore e fornitore:

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

Indice

1. Obiettivi e scopo del programma di formazione per i corsi interaziendali
2. Informazioni per le istruttrici e gli istruttori e per i formatori dei corsi interaziendali
3. Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

1. Obiettivi e scopo del programma di formazione per i corsi interaziendali

Introduzione

L'obiettivo del presente programma di formazione consiste nel trasmettere più facilmente i contenuti dei corsi interaziendali. Esso serve agli istruttori ed ai formatori professionali quale strumento ausiliario per avviare gli apprendisti alla loro professione in modo sistematico. Esso costituisce inoltre la base per l'elaborazione dei programmi regionali dei corsi.

Il presente documento si basa sul piano di formazione. Questo fornisce una visione d'insieme degli obiettivi di valutazione che vengono trasmessi nei tre luoghi della formazione: scuola professionale, azienda di formazione e corsi interaziendali.

Il programma di formazione non definisce dei contenuti d'apprendimento fissati nel dettaglio, bensì fornisce volutamente uno spazio di manovra ai responsabili per poter trasmettere le abilità fondamentali in funzione della praticità e dell'operatività.

L'obiettivo della formazione professionale è quello di rendere i professionisti operativi. Per questo motivo si parla di competenza operativa. Essa costituisce per così dire il tetto delle competenze parziali, cioè competenza professionale, competenza metodologica, competenza sociale e competenza personale. La competenza è individuale e significa la capacità di una persona di comportarsi nel modo giusto in una data situazione, di affrontare un compito in modo autonomo, di fornire la prestazione richiesta ed anche di rapportarsi in modo corretto con le persone che si incontrano nella professione. In ogni professione si chiedono ai professionisti dei requisiti specifici in merito alle competenze operative. Ciò accade soprattutto per quanto riguarda la pratica nell'azienda di formazione, ma anche nei corsi interaziendali.

I corsi interaziendali hanno lo scopo di avviare le persone in formazione alle abilità fondamentali della professione e di prepararle per l'ulteriore formazione nell'azienda formatrice. Esse vengono inoltre sostenute nelle competenze metodologiche, sociali e personali. I corsi interaziendali sostengono la pratica aziendale. Nell'azienda si devono applicare autonomamente, consolidare e approfondire le abilità, le conoscenze e gli atteggiamenti acquisiti nei corsi.

2. Informazioni per istruttrici / istruttori e formatrici / formatori professionali dei corsi interaziendali

Struttura del programma di formazione

Gli obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali poggiano sulle basi del piano di formazione. La strutturazione e la trasmissione dei contenuti deve avvenire secondo i seguenti documenti. I corsi interaziendali svolgono un ruolo importante all'interno del coordinamento dell'apprendimento. Inoltre nei corsi interaziendali si tiene conto dei contenuti specifici riferiti agli orientamenti professionali, risp. alle specializzazioni.

Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

Le prestazioni delle persone in formazione vengono documentate per ciascun corso sotto forma di un certificato di competenze con le rispettive valutazioni.

3. Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

Scopo

L'attestato di competenza è il rapporto scritto per gli apprendisti e l'azienda formatrice sullo stato di acquisizione delle competenze operative. Esso serve all'azienda anche quale strumento per determinare lo stato e le possibilità di miglioramento (rapporto di formazione, eventuali misure incentive).

Predicati

Per la valutazione delle prestazioni si possono scegliere i seguenti predicati:

- molto buono
- buono
- sufficiente
- insufficiente
- gravemente insufficiente
- gravemente insufficiente / non eseguito

Impiego e applicazione

- Nel corso interaziendale le competenze operative vengono acquisite e verificate in modo mirato.
- Nel corso interaziendale si valutano le capacità e le abilità pratiche.
- I responsabili dei corsi interaziendali spiegano e comunicano agli apprendisti i requisiti ed i criteri di valutazione.

Programma di formazione CI: Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere AFC "Commercializzazione"

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI1 1 giorno	x	x	x	Saluto, programma corso, regolamento, obiettivi del corso/della giornata				Presentazione reciproca, programma del corso. Tutti si conoscono. Tutti conoscono il formatore.	Beamer / Flipchart	01:30	09:30
CI1 1 giorno	x	x	x	Tecniche di apprendimento				Trasmissione elettronica o supporto dei dati	Consegnare la tabella dimensionale	01:00	11:00
CI1 1 giorno	x	x	x	Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
CI1 1 giorno	x	x	x	Igiene personale	2.2.1	Applicare l'igiene personale I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene personale previsti dalle regole durante il lavoro nel corso interaziendale. (C3)	Ciascun apprendista è in grado di spiegare e applicare l'igiene personale -Lavarsi le mani -Igiene del corpo -Igiene dell'abbigliamento - Comportamento in caso di malattia o infortunio -ecc.	Insegnamento frontale, colloquio d'apprendimento,	Conferenza Halag / scatola UV con liquido	01:00	13:00
CI1 1 giorno	x	x	x	Consegna dispositivo di sicurezza personale				Consegna materiale con formulario	Flusso del materiale	01:00	14:00
CI1 1 giorno	x	x	x	Principi Sicurezza sul lavoro e protezione della salute	2.3.1	Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro I macellai-salumieri spiegano gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - Manipolazione dei coltelli e DPI (valigia della sicurezza) - Spostamento di peso, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il fisico - Sicurezza sul lavoro (CFSL soluzione settoriale no. 17) e li applicano secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ciascun apprendista è dotato del proprio DPI (grembiule e guanti con protezione antitaglio ecc.). Ciascuna persona in formazione spiega come mantiene il proprio DPI pulito e pronto all'uso . B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.)	Consegna dei set di sicurezza, regolazione delle cinture nei grembiuli e guanti, coltelli (stato, affilatura), sega a mano, mannaia	Classificatore ManualeAffilatrice con 1 coltello Set Sicurezza Protezione pettorale per Demo reticolato antitaglio	00:45	15:00
CI1 1 giorno	x	x	x	Pausa / ricreazione						00:15	15:45
CI1 1 giorno	x	x	x	Basi giuridiche	2.3.9	Indicare ed applicare le prescrizioni di legge I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute. (C3)	A) Basandosi sulle disposizioni di legge, gli apprendisti elencano i propri compiti e obblighi e quelli dei loro formatori professionali B) I macellai-salumieri applicano le loro conoscenze delle basi legali	Insegnamento frontale / colloquio d'apprendimento	PPT, Prospetto SUVA, Filmato	01:00	16:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI1 1 giorno	x	x	x	Fine giornata 1							17:00
CI1 2 giorno	x	x	x	Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno						00:10	8:00
CI1 2 giorno	x	x	x	Protezione dell'ambiente: impiego corretto di materiali ausiliari	2.4.2	Applicare i principi I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi della protezione dell'ambiente nel loro lavoro durante il corso interaziendale. (C3)	A) Ciascun apprendista descrive come si realizza una separazione corretta dei rifiuti B) Ciascun apprendista riesce a valutare cosa accade se si mescolano tra loro diversi prodotti detergenti C) Ciascun apprendista riconosce i possibili rischi dello stoccaggio di sostanze chimiche (ad es. detergenti, salnitro ecc.) D) Utilizzo dei mezzi di trasporto pubblici e non	Detergenti, olio lubrificante, piccolo materiale, dimostrazione degli effetti del gas cloridrico in presenza di severe misure di sicurezza	Manuale (classificatore), acido e liscivia da miscelare, occhiali protettivi	00:15	08:10
CI1 2 giorno	x	x	x	Parco macchine	2.5.3	Descrivere un parco macchine efficiente sul piano dell'energia I macellai-salumieri descrivono un parco macchine efficiente sul piano dell'energia citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C2)	A) I macellai-salumieri spiegano perché è importante mantenere un parco macchine il più efficiente possibile dal punto di vista energetico B) I macellai-salumieri spiegano diverse possibilità di adeguamento	Valutare il parco macchine	Parco macchine	00:15	08:25
CI1 2 giorno	x	x	x	Catena del freddo	2.2	Competenza operativa 2.2: Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni Tramite misure e azioni appropriate, i macellai-salumieri garantiscono l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare.	A) Ognuno scrive in quale fascia di temperatura ci stiamo muovendo B) Ognuno spiega la problematica della proliferazione dei microbi	Durante il corso CI gli apprendisti tengono delle documentazioni periodiche sui punti di misurazione della temperatura a loro assegnati	Tabelle-documentazione, temperatura-ODerr e grafica della proliferazione di microrganismi accesso-Elpro	00:50	08:40
CI1 2 giorno	x	x	x	Pausa / ricreazione						00:15	09:30
CI1 2 giorno	x	x	x	Sicurezza degli alimenti	2.2	Competenza operativa 2.2: Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni Tramite misure e azioni appropriate, i macellai-salumieri garantiscono l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare.	A) Ognuno scrive in quale fascia di temperatura ci stiamo muovendo B) Ognuno spiega la problematica della proliferazione dei microbi	Campioni a tampone da coltivare		00:30	09:45
CI1 2 giorno	x	x	x	Competenze personali				Discussione nel plenum	Guardare la tabella dimensionale	00:30	10:15

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C11 2 giorno	x	x	x	Smaltimento: smaltimento corretto di tutti gli scarti e prodotti secondari	2.4.1	Designare i canali dello smaltimento e le possibilità di ulteriore trasformazione I macellai-salumieri indicano e si servono dei canali corretti di smaltimento e di ulteriore trasformazione. (C1)	A) Ciascun apprendista elenca i prodotti secondari di origine animale e ne spiega gli ulteriori utilizzi	Separazione corretta di tutti gli scarti e prodotti secondari, utilizzo degli stessi (combin. con obiettivo di valutazione 1.1.1.1)		00:30	10:45
C11 2 giorno	x	x	x	Pausa / ricreazione						00:10	11:15
C11 2 giorno	x	x	x	Standardizzazione della materia prima	1.2.6	Eseguire la standardizzazione della materia prima I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione. Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva. (C3)	A) Ognuno è in grado di distinguere le singole categorie di standardizzazione B) I macellai-salumieri determinano la standardizzazione per i primi pezzi tagliati. C) Essi impiegano i primi pezzi tagliati per la trasformazione successiva D) L'apprendista si chiede quale sia la migliore standardizzazione per il suo prodotto	Insegnamento frontale	Manuale, Beamer	00:35	11:25
C11 2 giorno	x	x	x	Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
C11 2 giorno	x	x	x	Igiene aziendale	2.2.5	Applicare la buona pratica di fabbricazione Nel loro lavoro al corso interaziendale, i macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene aziendale e l'igiene dei prodotti secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ognuno elenca cosa occorre fare nell'ambito dell'igiene aziendale prima di iniziare il lavoro B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.) C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali D) I macellai-salumieri conoscono e spiegano la differenza tra CP & CCP E) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità F) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari			00:30	13:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C11 2 giorno	x	x	x	Disossaggio: punta di maiale o vitello e spalla di maiale o vitello	2.3.1	Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro I macellai-salumieri spiegano gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - Manipolazione dei coltelli e DPI (valigia della sicurezza) - Spostamento di peso, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il fisico - Sicurezza sul lavoro (CFSL soluzione settoriale no. 17) e li applicano secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ciascun apprendista è dotato del proprio DPI (grembiule e guanti con protezione antitaglio ecc.). Ciascuna persona in formazione spiega come mantiene il proprio DPI pulito e pronto all'uso . B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.)	Lavoro pratico su punta di maiale o vitello e spalla di maiale o vitello		01:00	13:30
C11 2 giorno	x	x	x	Qualità della carne	1.2.8	Determinare la qualità della carne I macellai-salumieri determinano la qualità della carne in base ai seguenti parametri: - Colore della carne - PSE - DFD - Grado d'ingrasso (C2)	A) In base ai pezzi di animali disossati si determina quanto segue: colore della carne, PSE, DFD, grado di ingrasso B) I macellai-salumieri sono in grado di indicare i passi da compiere in caso di irregolarità della materia prima C) I macellai-salumieri sanno spiegare la durata dello stoccaggio per le rispettive parti di animali e le specie animali	Colloquio d'apprendimento	Carne sulla tavola, immagini di R1-5	00:30	14:30
C11 2 giorno	x	x	x	Pulizia	2.2.5	Applicare la buona pratica di fabbricazione Nel loro lavoro al corso interaziendale, i macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene aziendale e l'igiene dei prodotti secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ognuno elenca cosa occorre fare nell'ambito dell'igiene aziendale prima di iniziare il lavoro B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.) C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali D) I macellai-salumieri conoscono e spiegano la differenza tra CP & CCP E) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità F) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari	Pulizia pratica delle postazioni di lavoro del sezionamento con breve pausa dopo l'applicazione della schiuma		02:00	15:00
C11 2 giorno	x	x	x	Fine giornata 2							17:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C11 2 giorno	x	x	x	Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno						00:10	8:00
C11 3 giorno	x	x	x	Prodotti a base di carne: la denominazione e l'impiego dei pezzi di carne	1.5.3	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola ed eseguono un calcolo del prezzo di vendita. (C3)	A) Ciascun apprendista realizza un articolo pronto per la cucina (ad es. involtino di carne) ed è in grado di spiegarne le caratteristiche B) I macellai-salumieri producono articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella e per il consumo C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate E) I macellai-salumieri sono in grado di spiegare la preparazione dei prodotti che hanno realizzato.	Tutte le componenti sono pronte		00:40	8:10
C11 3 giorno	x	x	x	Calcolare i prezzi di vendita	1.6.5	Calcolare i prezzi di vendita I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati e prodotti a base di carne sulla base di esempi pratici. (C3)	A) I macellai-salumieri conoscono le basi per calcolare il prezzo dei prodotti B) I macellai-salumieri impiegano correttamente le basi per calcolare il prezzo dei prodotti C) I macellai-salumieri calcolano un prezzo di vendita realistico per i rispettivi prodotti	Modello di calcolo		00:10	8:50
C11 3 giorno	x	x	x	Risorse: impiego parsimonioso delle risorse parco-macchine	2.4.2	Applicare i principi I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi della protezione dell'ambiente nel loro lavoro durante il corso interaziendale. (C3)	A) Ciascun apprendista descrive come si realizza una separazione corretta dei rifiuti B) Ciascun apprendista riesce a valutare cosa accade se si mescolano tra loro diversi prodotti detergenti C) Ciascun apprendista riconosce i possibili rischi dello stoccaggio di sostanze chimiche (ad es. detergenti, salnitro ecc.) D) Utilizzo dei mezzi di trasporto pubblici e non	Elettricità, acqua, rifiuti, detergenti, materiale vario		01:00	9:00
C11 3 giorno	x	x	x	Pausa / ricreazione						00:15	10:00
C11 3 giorno	x	x	x	Stoccaggio	2.5.1	Spiegare lo stoccaggio I macellai-salumieri spiegano le misure di efficienza energetica nello stoccaggio e nella maturazione della carne e dei preparati di carne basandosi su esempi. (C2)	A) Ogni apprendista descrive come viene applicata la gestione degli additivi (spezie, additivi, ecc.) B) Ogni apprendista spiega come e per quanto tempo vengono immagazzinati i vari tipi di carne			01:00	10:15

Cl giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C11 3 giorno	x	x	x	Agenti chimici	2.4.2	Applicare i principi I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi della protezione dell'ambiente nel loro lavoro durante il corso interaziendale. (C3)	A) Ciascun apprendista descrive come si realizza una separazione corretta dei rifiuti B) Ciascun apprendista riesce a valutare cosa accade se si mescolano tra loro diversi prodotti detergenti C) Ciascun apprendista riconosce i possibili rischi dello stoccaggio di sostanze chimiche (ad es. detergenti, salnitro ecc.) D) Utilizzo dei mezzi di trasporto pubblici e non	Impiego di vasche di raccoglimento, occhiali protettivi, collirio.	Fogli con dati sulla sicurezza,	00:45	11:15
C11 3 giorno	x	x	x	Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
C11 3 giorno	x	x	x	Processi termici	1.5.4	Scegliere i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione I macellai-salumieri scelgono i programmi di pa-storizzazione e di sterilizzazione corretti e spiegano il senso e lo scopo dei programmi (C3)	A) Ciascun apprendista elenca i motivi per i quali si devono controllare i processi termici. B) I macellai-salumieri conoscono la differenza tra portare ad una temperatura data, pastorizzare e sterilizzare	Esempi pratici con documentazione		01:00	13:00
C11 3 giorno	x	x	x	Pausa / Ricreazione						00:10	14:00
C11 3 giorno	x	x	x	Demonstrazione Prodotti salamistrati cotti	1.3	Competenza operativa 1.3: Produrre impasti di carne e salumi I macellai-salumieri producono salumi conformemente alle prescrizioni e alle ricette aziendali. Impiegano le spezie e gli additivi appropriati e motivano i parametri processuali, ad esempio la regolazione della temperatura.				00:50	14:10
C11 3 giorno	x	x	x	Formazione professionale	2.1.7	Descrivere i documenti della formazione pro-fessionale I macellai-salumieri elencano i documenti rilevanti per il tirocinio professionale: • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone da contattare (C2)	A) Ciascun apprendista elenca i documenti rilevanti per l'apprendistato professionale B) Ciascun apprendista elenca le persone alle quali si può rivolgere in caso di problemi	Indicare i punti di contatto per gli apprendisti > Formatori nell'azienda > Insegnanti delle materie professionali > Ufficio cantonale per la formazione professionale Completare la documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni		01:00	15:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI1 3 giorno	x	x	x	Principi Sicurezza sul lavoro e protezione della salute: macchine	2.3.1	Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro I macellai-salumieri spiegano gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - Manipolazione dei coltelli e DPI (valigia della sicurezza) - Spostamento di peso, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il fisico - Sicurezza sul lavoro (CFSL soluzione settoriale no. 17) e li applicano secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ciascun apprendista è dotato del proprio DPI (grembiule e guanti con protezione antitaglio ecc.). Ciascuna persona in formazione spiega come mantiene il proprio DPI pulito e pronto all'uso . B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.)	Consegna compito per la 4. giornata del CI		01:00	16:00
CI1 3 giorno	x	x	x	Fine giornata 3							17:00
CI1 4 giorno	x	x	x	Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, Domande di controllo orali & obiettivi della giornata						00:10	8:00
CI1 4 giorno	x	x	x	Principi Sicurezza sul lavoro e protezione della salute: macchine	2.3.1	Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro I macellai-salumieri spiegano gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - Manipolazione dei coltelli e DPI (valigia della sicurezza) - Spostamento di peso, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il fisico - Sicurezza sul lavoro (CFSL soluzione settoriale no. 17) e li applicano secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ciascun apprendista è dotato del proprio DPI (grembiule e guanti con protezione antitaglio ecc.). Ciascuna persona in formazione spiega come mantiene il proprio DPI pulito e pronto all'uso . B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.)	Teoria, in loco sul cutter(blitz), tritacarne, insaccatrice, caldaia, tenerizzatore, binario sopraelevato, palette		01:50	8:10
CI1 4 giorno	x	x	x	Pausa / Ricreazione						00:10	10:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI1 4 giorno	x	x	x	Sicurezza sul lavoro e protezione della salute: primi soccorsi	2.3.1	Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro I macellai-salumieri spiegano gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - Manipolazione dei coltelli e DPI (valigia della sicurezza) - Spostamento di peso, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il fisico - Sicurezza sul lavoro (CFSL soluzione settoriale no. 17) e li applicano secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ciascun apprendista è dotato del proprio DPI (grembiule e guanti con protezione antitaglio ecc.). Ciascuna persona in formazione spiega come mantiene il proprio DPI pulito e pronto all'uso . B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.)	Tenendo conto dell'obiettivo di valutazione 1.7.4.1 Ripetizione e refresh	Bendaggi ecc.	01:50	10:10
CI1 4 giorno	x	x	x	Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
CI1 4 giorno	x	x	x	Sviluppo della personalità				Discussione nel plenum		00:35	13:00
CI1 4 giorno	x	x	x	Imballare sottovuoto	1.6.2	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano a regola d'arte e nel rispetto dell'efficienza delle risorse la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. (C3)	A) I macellai-salumieri indicano diversi tipi d'imballaggio e li utilizzano correttamente in base agli articoli prodotti	Sacchetti sigillanti - o buste termoretraibili o Skin e Atmos in macchina confezionatrice sotto vuoto o imballatrice sigillante		00:50	13:35
CI1 4 giorno	x	x	x	Pausa / ricreazione						00:10	14:25
CI1 4 giorno	x	x	x	Controllo dell'apprendimento Sicurezza sul lavoro e protezione della salute				scritto, lavoro individuale	Questionario	00:30	14:35
CI1 4 giorno	x	x	x	Analisi e Feedback				Garantire il controllo qualità del CI	Classificatore/manuale	00:20	15:05
CI1 4 giorno	x	x	x	Fine CI							15:25

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI2 1 giorno			x	Saluto, programma del corso, regolamento, obiettivi del corso Commercializzazione				Presentazione reciproca, Programma del corso. Tutti si conoscono. Tutti conoscono i formatori.		00:30	9:30
CI2 1 giorno			x	Documentazione d'apprendimento & rapporto di formazione	2.1.7	Descrivere i documenti della formazione pro-fessionale I macellai-salumieri elencano i documenti rilevanti per il tirocinio professionale: • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone da contattare (C2)	A) Ciascun apprendista elenca i documenti rilevanti per l'apprendistato professionale B) Ciascun apprendista elenca le persone alle quali si può rivolgere in caso di problemi	Controllo visivo documentato	Lista TN	00:20	10:00
CI2 1 giorno			x	Salumeria	1.3.1	Fabbricare salumi I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi	Teoria e nozioni di base della produzione di salumi	Classificatore/manuale	00:25	10:20
CI2 1 giorno			x	Salumeria	1.3.2	Trasformare spezie e additivi I macellai-salumieri trasformano le spezie, gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente le caratteristiche di spezie e additivi B) I macellai-salumieri preparano autonomamente spezie e additivi in base ad una ricetta data C) I macellai-salumieri aggiungono ai prodotti gli additivi in base alle loro proprietà D) I macellai-salumieri sono in grado di analizzare dei prodotti irregolari semplici e suggerire possibili correzioni (C4)	Teoria e nozioni di base della produzione di salumi	Classificatore/manuale	00:25	10:45

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI2 1 giorno			x	Prodotti salmistrati crudi e cotti	1.4.1	Fabbricare prodotti salmistrati I macellai-salumieri fabbricano secondo le istruzioni aziendali dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti salmistrati: - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei prodotti salmistrati tipici del Paese B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale : -Mostbröckli -Pancetta arrotolata -Prosciutto cotto e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei prodotti in base ad una semplice degustazione con i 5 sensi	Conoscenza dei prodotti salmistrati crudi e cotti		00:25	11:10
CI2 1 giorno			x	Prodotti salmistrati crudi e cotti	1.4.2	Trasformare spezie e additivi I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi come le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente le caratteristiche di spezie e additivi B) I macellai-salumieri preparano autonomamente spezie e additivi in base ad una ricetta data C) I macellai-salumieri aggiungono ai prodotti gli additivi in base alle loro proprietà D) I macellai-salumieri sono in grado di analizzare dei prodotti irregolari semplici e di suggerire possibili correzioni (C4)	Conoscenza dei prodotti salmistrati crudi e cotti	Classificatore/ manuale	00:25	11:35
CI2 1 giorno			x	Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
CI2 1 giorno			x	Salumeria pratico	1.3.1	Fabbricare salumi I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi	Pratico, dimostrazione Salame e salsiccia cotta affumicata		02:00	13:00
CI2 1 giorno			x	Pausa / Ricreazione						00:15	15:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI2 1 giorno			x	Prodotti salmistrati pratico	1.4.1	Fabbricare prodotti salmistrati I macellai-salumieri fabbricano secondo le istruzioni aziendali dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti salmistrati: - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei prodotti salmistrati tipici del Paese B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale : -Mostbröckli -Pancetta arrotolata -Prosciutto cotto e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei prodotti in base ad una semplice degustazione con i 5 sensi	Dimostrazione pratica di 1 prodotto salmistrato crudo e 1 prodotto salmistrato cotto		01:15	15:15
CI2 1 giorno			x	Salumeria a impasto cotto	1.3.1	Fabbricare salumi I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi	Produrre impasti, terrine e pâtés		01:30	16:30
CI2 1 giorno			x	Fine giornata 1							18:00
CI2 2 giorno			x	Saluto, riassunto della giornata precedente, Domande di controllo orali & obiettivi della giornata						00:15	8:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C12 2 giorno			x	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola	1.5.3	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola ed eseguono un calcolo del prezzo di vendita. (C3)	A) Ciascun apprendista realizza un articolo pronto per la cucina (ad es. involtino di carne) ed è in grado di spiegarne le caratteristiche B) I macellai-salumieri producono articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella e per il consumo C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate E) I macellai-salumieri sono in grado di spiegare la preparazione dei prodotti che hanno realizzato.		Classificatore/manuale	00:30	8:15
C12 2 giorno			x	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola	5.1.3	Realizzare preparati e prodotti a base di carne I macellai-salumieri realizzano per la vendita al-meno 8 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne secondo le istruzioni aziendali: - Uccelli scappati - Spiedini - Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler) - Articoli di carne macinata (ad es. hamburger, polpettone, Cevapcici) - Cordon Bleu - Articoli impanati - Specialità regionali (C3)	A) Ogni apprendista produce un articolo pronto per la cucina (ad es. un involtino di carne) e ne spiega le caratteristiche B) I macellai-salumieri sono in grado di produrre articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella & per il consumo C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate D) I macellai-salumieri sono in grado di presentare gli articoli prodotti in modo accattivante per la vendita E) I macellai-salumieri spiegano la preparazione e i tempi di cottura dei rispettivi prodotti	Teorico		00:15	8:45
C12 2 giorno			x	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola	1.5.3	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola ed eseguono un calcolo del prezzo di vendita. (C3)	A) Ciascun apprendista realizza un articolo pronto per la cucina (ad es. involtino di carne) ed è in grado di spiegarne le caratteristiche B) I macellai-salumieri producono articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella e per il consumo C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate E) I macellai-salumieri sono in grado di spiegare la preparazione dei prodotti che hanno realizzato.	Pratico	Classificatore/manuale	01:15	9:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C12 2 giorno			x	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola	5.1.3	Realizzare preparati e prodotti a base di carne I macellai-salumieri realizzano per la vendita al-meno 8 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne secondo le istruzioni aziendali: - Uccelli scappati - Spiedini - Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler) - Articoli di carne macinata (ad es. hamburger, polpettone, Cevapcici) - Cordon Bleu - Articoli impanati - Specialità regionali (C3)	A) Ogni apprendista produce un articolo pronto per la cucina (ad es. un involtino di carne) e ne spiega le caratteristiche B) I macellai-salumieri sono in grado di produrre articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella & per il consumo C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate D) I macellai-salumieri sono in grado di presentare gli articoli prodotti in modo accattivante per la vendita E) I macellai-salumieri spiegano la preparazione e i tempi di cottura dei rispettivi prodotti	Pratico	Classificatore/manuale	00:15	10:15
C12 2 giorno			x	Pausa / Ricreazione						00:15	10:30
C12 2 giorno			x	Cuocere Teorico	1.5.2	Cuocere prodotti e carne I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e carne con almeno 6 metodi di cottura, impiegando le loro conoscenze delle scienze della nutrizione. (C3)	A) Gli apprendisti sono in grado di elencare e spiegare almeno 8 tecniche di base B) Gli apprendisti applicano la tecnica di base ai rispettivi alimenti da cuocere C) A dipendenza della tecnica di base, si scelgono gli ingredienti della piramide alimentare	Teorico	Classificatore/manuale	01:15	10:45
C12 2 giorno			x	Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
C12 2 giorno			x	Dichiarazione	1.6.3	Contrassegnare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne I macellai-salumieri etichettano e dichiarano la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne secondo le prescrizioni di legge. (C3)	A) I macellai-salumieri elencano i componenti di un'etichetta B) I macellai-salumieri sono in grado di creare un'etichetta semplice C) I macellai-salumieri elencano gli allergeni più frequenti che compaiono nel negozio della macelleria	Teorico, colloqui d'apprendimento Dichiarazione / i metodi di cottura basilari vengono applicati in due gruppi in alternanza	Dichiarazione Presentazione in powerpoint	02:00	13:00
C12 2 giorno			x	Pausa / Ricreazione						00:30	15:00
C12 2 giorno			x	Cuocere	1.5.2	Cuocere prodotti e carne I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e carne con almeno 6 metodi di cottura, impiegando le loro conoscenze delle scienze della nutrizione. (C3)	A) Gli apprendisti sono in grado di elencare e spiegare almeno 8 tecniche di base B) Gli apprendisti applicano la tecnica di base ai rispettivi alimenti da cuocere C) A dipendenza della tecnica di base, si scelgono gli ingredienti della piramide alimentare	Pratico, impiego di tutti i metodi di cottura basilari Dichiarazione / i metodi di cottura basilari vengono applicati in due gruppi in alternanza	Piano di cottura e carne secondo la lista di preparazione	02:05	15:30

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C12 2 giorno			x	Pulizia	2.2.5	Applicare la buona pratica di fabbricazione Nel loro lavoro al corso interaziendale, i macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene aziendale e l'igiene dei prodotti secondo le prescrizioni. (C3)	A) Ognuno elenca cosa occorre fare nell'ambito dell'igiene aziendale prima di iniziare il lavoro B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.) C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali D) I macellai-salumieri conoscono e spiegano la differenza tra CP & CCP E) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità F) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari			00:25	17:35
C12 2 giorno			x	Fine giornata 2							18:00
C12 3 giorno			x	Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi della giornata						00:15	8:00
C12 3 giorno			x	Imballaggi	1.6.2	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano a regola d'arte e nel rispetto dell'efficienza delle risorse la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. (C3)	A) I macellai-salumieri indicano diversi tipi d'imballaggio e li utilizzano correttamente in base agli articoli prodotti	Sacchetti sigillanti - o buste termoretraibili o Skin e Atmos in macchina confezionatrice sotto vuoto o imballatrice sigillante		01:00	8:15
C12 3 giorno			x	Disporre la merce nei piatti	5.1.1	Preparare dei piatti I macellai-salumieri realizzano piatti di fondue e di affettato e ne spiegano caratteristiche e particolarità. Essi li completano con verdure, frutta e altro di stagione per creare un menu completo. (C3)	A) I macellai-salumieri conoscono & applicano i principi per realizzare un piatto di carne B) I macellai-salumieri conoscono & applicano almeno 4 tecniche di impiattamento C) I macellai-salumieri sono in grado di preparare la guarnizione appropriata per i rispettivi piatti di carne D) I macellai-salumieri applicano in modo professionale il calcolo delle quantità E) I macellai-salumieri sono in grado di fare un calcolo per i piatti	Dapprima si insegnano i principi di base secondo la teoria. In seguito si applica in pratica ciò che si è imparato. In primo luogo si esercitano le tecniche per disporre la merce nei piatti. In seguito si prepara un piatto secondo le prescrizioni di una semplice ordinazione.	Classificatore/ manuale	02:00	9:15

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C12 3 giorno			x	Traiteur	5.2	Competenza operativa 5.2: Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia I macellai-salumieri producono manualmente articoli di gastronomia, li commercializzano, imballano ed etichettano.	0	Teoria	PPT Traiteur	00:45	11:15
C12 3 giorno			x	Pranzo / Ristoro					Classificatore/ manuale	01:00	12:00
C12 3 giorno			x	Traiteur	5.2.1	Produrre articoli da traiteur I macellai-salumieri producono in modo professionale almeno 6 dei seguenti articoli da traiteur: - Tartine - Insalate - Gelatine - Salse - Dip - Marinare - Articoli di pasta - Arrostiti freddi (C3)	A) I macellai-salumieri conoscono & applicano i principi del traiteur B) I macellai-salumieri sono consapevoli dell'importanza della mise en place per i diversi lavori C) I macellai-salumieri applicano in modo professionale il GHP (buona prassi igienica) del traiteur D) I macellai-salumieri conoscono i possibili pericoli degli articoli-traiteur non trattati	Lavoro di gruppo con diverse ordinazioni. Ogni gruppo realizza la propria Mise en Place secondo le prescrizioni ed in seguito prepara i rispettivi articoli.	Classificatore/ manuale	02:15	13:00
C12 3 giorno			x	Pausa / Ricreazione						00:15	15:15
C12 3 giorno			x	Test finale CI 2				Garantire il controllo qualità CI 2 (medesimo test e controlli per tutta la Svizzera)		00:30	15:30
C12 3 giorno			x	Test finale Analisi e Feedback				Garantire il controllo qualità CI 2	Classificatore/ manuale	00:20	16:00
C12 3 giorno			x	Fine CI 2 CO							16:20

Cl giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
Cl3 1 giorno			x	Saluto, programma del corso, regolamento, obiettivi del corso Commercializzazione					Classificatore/manuale	00:30	9:30
Cl3 1 giorno			x	Vendita	5.4.4	Vendere e consigliare i clienti I macellai-salumieri consigliano e servono i clienti con cortesia, competenza e in modo convincente. Essi lo fanno procedendo nel seguente modo: - Accogliere il cliente con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Proporre ulteriori acquisti - Assecondare eventuali obiezioni del cliente - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente Descrivono, in base ad esempi di Best-Practice, le soluzioni innovative nell'ambito dei label, delle specialità e dei prodotti complementari. (C5)	A) I macellai-salumieri conoscono i principi della vendita B) I macellai-salumieri reagiscono a situazioni date con degli esempi pratici C) I macellai-salumieri reagiscono in modo professionale ad una reclamazione D) I macellai-salumieri applicano correttamente le prescrizioni per l'accettazione di un'ordinazione E) I macellai-salumieri consigliano il cliente in tutti gli ambiti del negozio specializzato della macelleria (incl. assortimento aggiuntivo)	Teorico, nozioni di base della vendita	Classificatore/manuale	02:00	10:00
Cl3 1 giorno			x	Pranzo / Ristoro					Classificatore/manuale	01:00	12:00
Cl3 1 giorno			x	Piatti del giorno & CuPa	5.1.2	Preparare dei piatti I macellai-salumieri realizzano die piatti per grill e del giorno e ne spiegano caratteristiche e particolarità. Vi aggiungono verdure, frutta ed altri prodotti stagionali, creando un menu completo. (C3)	A) I macellai-salumieri conoscono & applicano i principi dei piatti del giorno e dei piatti per il grill C) I macellai-salumieri sono in grado di preparare le guarnizioni e i contorni appropriati per i rispettivi piatti di carne D) I macellai-salumieri applicano in modo professionale il calcolo delle quantità E) I macellai-salumieri sono in gradi di eseguire il calcolo per i piatti			00:40	13:00
Cl3 1 giorno			x	Piatti del giorno & CuPa	5.3.1	Preparare i piatti per la vendita I macellai-salumieri preparano i piatti conformemente alle diverse forme di vendita (piatti del giorno, di azione, della festa e di presentazione). (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano la differenza tra i piatti (del giorno, delle azioni, delle feste e di presentazione) B) I macellai-salumieri sanno realizzare i diversi piatti			00:40	13:40

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C13 1 giorno			x	Piatti del giorno & CuPa	5.3.2	Allestire i piatti del giorno I macellai-salumieri scelgono i loro piatti del giorno in base alle prescrizioni del corso interaziendale, li preparano e li presentano. Essi allestiscono delle offerte attrattive e le motivano dal punto di vista dei clienti. (C5)	A) I macellai-salumieri allestiscono un buffet della vendita completo B) I macellai-salumieri sanno proporre dei miglioramenti			00:40	14:20
C13 1 giorno			x	Traiteur	5.2	Competenza operativa 5.2: Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia I macellai-salumieri producono manualmente articoli di gastronomia, li commercializzano, imballano ed etichettano.	0			03:00	15:00
C13 1 giorno			x	Fine giornata 1							18:00
C13 2 giorno			x	Saluto, riassunto della giornata precedente, Domande di controllo orali & obiettivi della giornata						00:15	8:00
C13 2 giorno			x	Vendita	5.3.3	Applicare delle misure che favoriscono la vendita Nella presentazione della merce nel buffet di vendita e nel negozio, i macellai-salumieri impiegano in modo mirato le misure che favoriscono la vendita. (C3)	A) I macellai-salumieri sanno quali mezzi ausiliari impiegare per promuovere la vendita B) I macellai-salumieri impiegano i mezzi ausiliari adeguandoli alla situazione.	Allestimento dell'intero buffet di vendita prendendo delle misure che favoriscono la vendita, inserendo delle azioni e pianificando delle vendite complementari.	Buffet di vendita	01:00	8:15

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
C13 2 giorno			x	Vendita	5.4.4	<p>Vendere e consigliare i clienti I macellai-salumieri consigliano e servono i clienti con cortesia, competenza e in modo convincente. Essi lo fanno procedendo nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere il cliente con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Proporre ulteriori acquisti - Assecondare eventuali obiezioni del cliente - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente <p>Descrivono, in base ad esempi di Best-Practice, le soluzioni innovative nell'ambito dei label, delle specialità e dei prodotti complementari. (C5)</p>	<p>A) I macellai-salumieri conoscono i principi della vendita B) I macellai-salumieri reagiscono a situazioni date con degli esempi pratici C) I macellai-salumieri reagiscono in modo professionale ad una reclamazione D) I macellai-salumieri applicano correttamente le prescrizioni per l'accettazione di un'ordinazione E) I macellai-salumieri consigliano il cliente in tutti gli ambiti del negozio specializzato della macelleria (incl. assortimento aggiuntivo)</p>	Allestimento dell'intero buffet di vendita prendendo delle misure che favoriscono la vendita, inserendo delle azioni e pianificando delle vendite aggiuntive.	Buffet di vendita	01:00	9:15
C13 2 giorno			x	Vendita	5.4.1	<p>Descrivere l'assortimento I macellai-salumieri descrivono gli assortimenti di un negozio di macelleria ed elencano degli esempi scelti dalla pratica, nella fattispecie le specialità locali e le specialità di prodotti secondari. Essi spiegano l'importanza di ampliare l'assortimento con altri alimenti. (C2)</p>	<p>A) I macellai-salumieri spiegano gli assortimenti possibili di un negozio specializzato della macelleria B) I macellai-salumieri descrivono l'assortimento presente nell'azienda specializzata della macelleria C) I macellai-salumieri illustrano le caratteristiche dei prodotti dell'assortimento dato</p>	Allestimento dell'intero buffet di vendita prendendo delle misure che favoriscono la vendita, inserendo delle azioni e pianificando delle vendite complementari	Buffet di vendita	01:45	10:15
C13 2 giorno			x	Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
C13 2 giorno			x	Vendita	1.6.2	<p>Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano a regola d'arte e nel rispetto dell'efficienza delle risorse la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. (C3)</p>	A) I macellai-salumieri indicano diversi tipi d'imballaggio e li utilizzano correttamente in base agli articoli prodotti	Assettare e mettere sottovuoto		00:45	13:00

CI giorno	PR	TR	CO	Tema	Nr. OV PianoFor	Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)	Contenuto degli obiettivi di valutazione	Come	Strumenti ausiliari	Tempo indicativa hh:min	Tempo hh:mm
CI3 2 giorno			x	Vendita	5.4.4	Vendere e consigliare i clienti I macellai-salumieri consigliano e servono i clienti con cortesia, competenza e in modo convincente. Essi lo fanno procedendo nel seguente modo: - Accogliere il cliente con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Proporre ulteriori acquisti - Assecondare eventuali obiezioni del cliente - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente Descrivono, in base ad esempi di Best-Practice, le soluzioni innovative nell'ambito dei label, delle specialità e dei prodotti complementari. (C5)	A) I macellai-salumieri conoscono i principi della vendita B) I macellai-salumieri reagiscono a situazioni date con degli esempi pratici C) I macellai-salumieri reagiscono in modo professionale ad una reclamazione D) I macellai-salumieri applicano correttamente le prescrizioni per l'accettazione di un'ordinazione E) I macellai-salumieri consigliano il cliente in tutti gli ambiti del negozio specializzato della macelleria (incl. assortimento aggiuntivo)	Video-analisi		00:30	13:45
CI3 2 giorno			x	Pausa / Ricreazione						00:15	14:15
CI3 2 giorno			x	Test finale CI 3				Garantire il controllo qualità del CI 3 (medesimo test e controlli per tutta la Svizzera)		00:30	14:30
CI3 2 giorno			x	Formulario PQ						00:40	15:00
CI3 2 giorno			x	Test finale, analisi e Feedback				Garantire il controllo qualità del CI 3 (medesimo test e controlli per tutta la Svizzera)	Classificatore/ manuale	00:40	15:40
CI3 2 giorno			x	Fine CI 3					Classificatore/ manuale		16:20