



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Programma di formazione

per

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



Quelle: DragonImages - Fotolia

Versione: 1

Editore e fonte:

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

Indice

1. Introduzione	3
2. Indicazioni per l'esecuzione	3
3. Programma di formazione Azienda	7
4. Altre osservazioni	38

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 Addette / Addetti di macelleria, la formazione pratica nell'azienda di tirocinio si svolge secondo il piano di formazione e secondo il presente programma di formazione Azienda. Il programma di formazione Azienda fa parte della documentazione d'apprendimento, come pure il rapporto d'istruzione e i fogli del rapporto. Il programma di formazione Azienda le serve come guida per i lavori professionali che si svolgono nell'azienda di tirocinio.

Fondamenti pedagogico-professionali

2. Indicazioni per l'esecuzione

Gli obiettivi di valutazione sono corredati da indicazioni sull'anno di tirocinio. Queste si riferiscono al comportamento finale degli apprendisti. L'istruzione di base deve iniziare prima, affinché alla fine del semestre indicato l'obiettivo di valutazione possa essere applicato autonomamente. Nel corso della formazione verranno approfondite le capacità acquisite.

Per gli apprendisti

Art. 12¹: Durante la formazione nella pratica professionale, la persona in formazione redige una documentazione d'apprendimento nella quale tiene nota costentemente dei lavori principali che si riferiscono alle competenze operative da acquisire.

A cosa serve il programma di formazione Azienda?

- è la base per la formazione aziendale
- è uno strumento ausiliario per registrare lo stato della formazione
- serve per l'autovalutazione

Come gestisco il programma di formazione Azienda?

- Riempia autonomamente il programma di formazione Azienda. Registri ogni 14 giorni il rispettivo stato del processo di apprendimento.
- Conservi il programma di formazione Azienda assieme alla documentazione d'apprendimento. Grazie a questi documenti potrà dimostrare lo stato della sua formazione.
- Porti con sé il programma di formazione Azienda al colloquio con il formatore/la formatrice professionale sul rapporto di formazione.

Per formatori professionali

• **Art. 7¹:** All'inizio e nel corso della formazione, i responsabili della formazione forniscono agli apprendisti le prescrizioni e le raccomandazioni in merito alla sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e dell'ambiente, in particolare per quanto concerne la comunicazione dei pericoli (simboli di pericolo, pittogrammi, segnaletica di sicurezza) nei tre suddetti ambiti e li spiegano.

- Il formatore professionale controlla e firma ogni trimestre il programma di formazione Azienda. Almeno una volta al semestre si dovrà tenere un colloquio con l'apprendista sulla documentazione d'apprendimento.
- Nella colonna Concretizzazione vi sono dei singoli esempi sul modo in cui si potrebbe raggiungere l'obiettivo. Essi non sono tuttavia nè completi nè esaurienti.
- I formatori professionali sono tenuti a fornire agli apprendisti in modo corretto i diversi ambiti del programma di formazione Azienda.
- Se determinati compiti o ambiti non potessero essere coperti nella propria azienda, la rispettiva formazione dovrà essere realizzata in un'altra azienda.
- Il programma di formazione Azienda contiene lo spazio necessario per annotare e far descrivere dall'apprendista i compiti aggiuntivi oppure attività supplementari eseguite
- Sulla base del programma di formazione Azienda, l'azienda di tirocinio allestisce una pianificazione di formazione per gli apprendisti.

Durata della formazione raccomandata nei singoli campi:

1. Anno di apprendistato

Nel 1. anno di apprendistato avviene **l'introduzione e l'approfondimento** nei Campi di competenze operative 1 e 2 nonché l'introduzione nei campi di competenze operative specifici dell'orientamento.

2. Anno di apprendistato

Nel 2.anno di apprendistato si passa all' **applicazione** dei Campi di competenze operative 1 e 2 ed eventualmente all' **approfondimento ed all'applicazione** dei Campi di competenze operative specifici dell'orientamento.

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).

3. Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

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

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

Didascalia del programma di formazione

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
①	②	③	④	⑤	⑥	⑧
1.5.2	1-2	x	x	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne (C3)	I macellai-salumieri imballano a regola d'arte la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. Essi impiegano i metodi appropriati e rispettando le prescrizioni aziendali, giuridiche, le regole sulla conservabilità e tenendo conto dei principi dell'efficienza delle risorse e dei desideri dei clienti. Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> Imballare i prodotti secondo le prescrizioni aziendali. 	
1	Numero dell'obiettivo di valutazione					
2	Anno di apprendistato in cui si raccomanda di trattare gli obiettivi					
3	L'obiettivo viene trattato nella scuola professionale?					
4	Come viene trattato l'obiettivo nel corso interaziendale?					
5	Descrizione generale dell'obiettivo di valutazione					
6	Esecuzione dettagliata dell'obiettivo di valutazione					
7	Spiegazioni complementari dell'obiettivo di valutazione					
8	Documentazione dell'azienda (Visto, Data)					

Tabella delle Competenze operative

Campi di competenze operative ↓	Competenze operative →				
	1	2	3	4	5
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 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.5 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, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.3 Fabbricare prodotti salmistrati	3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita
4 Preparazione e vendita di prodotti a base di carne (orientamento preparazione e vendita)	4.1 Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne	4.2 Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia	4.3 Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite	4.4 Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti	

Per tenere conto della specializzazione aziendale, le aziende di tirocinio e le persone in formazione scelgono almeno tre competenze operative nel campo di competenze operative 3 o 4. Sia nella scuola professionale sia nei corsi interaziendali vengono insegnate tutte le competenze operative.

III. Livello richiesto

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

3. Programma di formazione Azienda

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori I macellai-salumieri pianificano ed organizzano i propri lavori con efficienza, conformemente alle prescrizioni aziendali.	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.5 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.1.2	1			Assumere i compiti in base alla descrizione delle funzioni (C3)	I macellai-salumieri descrivono le funzioni all'interno della loro azienda, i relativi compiti e le responsabilità. I macellai-salumieri spiegano la loro descrizione delle funzioni, assumono i compiti con senso del dovere e si attengono alle prescrizioni.	
1.1.3	1	x		Rilevare le ore di lavoro (C3)	I macellai-salumieri rilevano le proprie ore di lavoro e le registrano correttamente in base alle prescrizioni aziendali. Ciò significa: Essi conoscono il sistema di rilevamento delle ore della loro azienda e lo sanno impiegare correttamente.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.1.4	1	x		Gestire il magazzino (C3)	<p>I macellai-salumieri gestiscono i magazzini delle merci in base alle prescrizioni di legge e aziendali, conformemente agli standard energetici e delle risorse.</p> <p>Prendono in consegna merci e prodotti, li immagazzinano secondo le prescrizioni ed assicurano la separazione del flusso merci e la tracciabilità.</p> <p>Controllano la qualità e, in caso di problemi della qualità, prendono i provvedimenti adeguati.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il controllo dell'entrata delle merci. • Immagazzinare correttamente merci e prodotti. • Archiviare correttamente le bollette di consegna. <p>In caso di difetti, informano la persona responsabile.</p>	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne I macellai-salumieri dissosano eventualmente i pezzi di carne in modo pulito e conformemente al loro impiego. Parano i tipi di carne conformemente alle prescrizioni aziendali e agli ordini e li indicano con i termini professionali corretti.	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.5 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.2.3	1-2	x	x	Classificare le carcasse degli animali (C3)	<p style="background-color: #fff176;">I macellai-salumieri dell'orientamento „Produzione e trasformazione“ classificano correttamente le parti delle carcasse e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. secondo la CH-Tax.</p> <p>In alternativa la classificazione e la valutazione può essere eseguita anche secondo le direttive aziendali.</p> <p style="background-color: #fff176;">I macellai-salumieri dell'orientamento „Preparazione e vendita“ calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.2.4	1-2	x	x	Disossare la carne (C3)	<p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Produzione e trasformazione“ disossano in modo efficiente e pulito determinate parti di una carcassa.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tutte le parti delle specie animali Manzo, Vitello, Maiale, (in alternativa una specie animale può essere sostituita da pollame o agnello) • Per le aziende specializzate in un'unica specie animale, gli apprendisti devono essere in grado di disossare 3 tipi della rispettiva specie. <p>I macellai-salumieri / dell'orientamento „Preparazione e vendita“ sanno distinguere i pezzi delle parti disossate, ne indicano i nomi e li trasformano correttamente.</p>	
1.2.5	1-2	x	x	Parare e refillare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare (C3)	<p>I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.</p> <p>Imballano, etichettano e immagazzinano i pezzi di carne conformemente alla maturazione ottimale.</p>	
1.2.6	1-2	x	x	Eeguire la standardizzazione della materia prima (C3)	<p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione specifica dell'azienda.</p> <p>Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.2.7	1-2	x	x	Eeguire la mondatura fine (C3)	<p>I macellai-salumieri eseguono la mondatura fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente.</p> <p>Preparano i pezzi di carne per il negozio o per il cliente in base al loro utilizzo e impiegando i tagli appropriati.</p> <p>Tipi di taglio significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fettine, bistecche • Ragù, spezzatino, gulasch <p>Sminuzzato</p>	
1.2.8	1-2	x	x	Conoscere le irregolarità qualitative (C4)	<p>I macellai-salumieri conoscono le irregolarità qualitative della carne in base ai parametri rilevanti per la qualità come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado di ingrasso <p>In caso di irregolarità, informano il capo.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.2 Lavorare la carne“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
	1	2	3	4	5
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	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.	1.4 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.5 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.3.1	1-2	x	x	Produrre impasti di carne e salumi (C3)	<p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Produzione e trasformazione“ producono dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di preparati di carne rispettando le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salsicce scottate - Salsicce crude - Salsicce cotte, Terrine o Pâté en croûte <p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Preparazione e vendita“ preparano un impasto a grana grossa per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburger - Polpettone - Specialità regionali <p>In alternativa producono una terrina o un Pâté en croûte secondo le istruzioni aziendali.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.3.2	1-2	x	x	Trasformare spezie e additivi (C3)	I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali.	
1.3.3	1-2	x		Trasformare ulteriormente i salumi (C3)	I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i salumi in base alle prescrizioni aziendali (tipo d'imballaggio, stoccaggio, conservabilità ecc.)	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.3 Produrre impasti di carne e salumi“ è stata realizzata.						
Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
	1	2	3	4	5
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 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne I macellai-salumieri cuociono la carne e fabbricano preparati e prodotti a base di carne tenendo conto dei principi di fisiologia nutrizionale e dell'effetto conservante dei processi di riscaldamento	1.5 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.4.2	1-2	x	x	Cuocere prodotti e carne (C3)	I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e la carne con almeno 4 metodi di cottura impiegando le proprie conoscenze di scienze della nutrizione. Ciò significa: È possibile anche cuocere, scottare o grigliare prodotti semi-lavorati come Fleischkäse, Bratwürste o Hamburger.	
1.4.3	1-2	x	x	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola (C3)	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.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.4.4	1-2	x	x	Scegliere programmi di pastorizzazione e sterilizzazione (C3)	Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione idonei e spiegano il procedimento di una pastorizzazione.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni				t		
Documentazione dell'apprendimento „1.4 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne“ è stata realizzata.				Conferma formatore professionale/Data		

Campi di competenze operative	Competenze operative				
	1	2	3	4	5
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 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.5 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano con tipi e metodi d'imballaggio appropriati la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne secondo le prescrizioni aziendali. Essi dichiarano gli imballaggi con etichette e calcolano i prezzi di vendita.

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.5.2	1-2	x	x	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne (C3)	<p>I macellai-salumieri imballano a regola d'arte la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne.</p> <p>Essi impiegano i metodi appropriati e rispettando le prescrizioni aziendali, giuridiche, le regole sulla conservabilità e tenendo conto dei principi dell'efficienza delle risorse e dei desideri dei clienti.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Imballare i prodotti secondo le prescrizioni aziendali. 	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
1.5.3	1-2	x	x	Etichettare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne (C3)	<p>I macellai-salumieri etichettano e dichiarano la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne rispettando le prescrizioni aziendali, la legge e assecondando i desideri dei clienti.</p> <p>Così essi assicurano l'informazione, la definizione, la trasparenza e la tracciabilità.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Etichettare i prodotti secondo le prescrizioni aziendali. 	
1.5.4	1-2	x	x	Calcolare i prezzi di vendita (C3)	<p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne sulla base di valori dati.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Prezzi di vendita di preparati di carne o prodotti a base di carne, ad esempio adrio, fettine alla cacciatora, spiedini ecc. 	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.5 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi I macellai-salumieri mostrano le tendenze, le possibilità di formazione e di perfezionamento e le opportunità di fare carriera nel settore e valutano i possibili sviluppi.	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

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.1.5	1-2			Distinguere le tecnologie nell'azienda di formazione (C4)	I macellai-salumieri distinguono lo stato tecnologico attuale, nella fattispecie la dotazione di macchine della loro azienda di tirocinio rispetto alle aziende paragonabili (Ad es. tipo e età di macchine e impianti).	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
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 I macellai-salumieri assicurano l'igiene e gli standard di sicurezza degli alimenti con misure e manipolazioni idonee.	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

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.2.1	1	x	x	Applicare l'igiene personale (C3)	I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi dell'igiene personale, mentre descrivono le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale sul posto di lavoro.	
2.2.2	1	x		Eseguire l'autocontrollo ed applicare le liste di controllo (C3)	I macellai-salumieri elencano i vantaggi dell'autocontrollo e applicano le misure appropriate. Essi tengono fogli e liste di controllo del concetto d'igiene aziendale (controllo pulizia, controllo temperatura ecc.) in modo corretto e coscienzioso e li classificano adeguatamente.	
2.2.3	1	x	x	Applicare la buona pratica di fabbricazione (C3)	I macellai-salumieri applicano quotidianamente la buona pratica di fabbricazione nel processo di lavoro in questione ed eseguono le disposizioni della prassi procedurale.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.2.6	1-2	x	x	Eseguire le disposizioni del concetto HACCP (C3)	I macellai-salumieri eseguono conformemente alle disposizioni i principi del concetto HACCP.	
2.2.7	1-2			Interpretare ed applicare le condizioni quadro igieniche (C3)	I macellai-salumieri si comportano secondo i principi del concetto d'igiene aziendale tenendo conto delle rispettive condizioni generali. Ciò significa: Si applicano le istruzioni interne all'azienda, si documentano e si riferiscono al capo le irregolarità. Dev'essere evitata la ripetizione degli errori.	
2.2.8	1	x		Sostenere le autorità (C3)	I macellai-salumieri applicano correttamente tutte le misure e i comportamenti per sostenere direttamente e indirettamente gli organi di controllo delle autorità.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
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 I macellai-salumieri assicurano la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute in base alle disposizioni, attenendosi alle prescrizioni di legge ed aziendali.	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

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.3.1	1	x	x	Applicare i principi della sicurezza sul lavoro (C3)	I macellai-salumieri applicano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute secondo le disposizioni in ambito aziendale e non. Ciò significa: Gestione consapevole di situazioni potenzialmente pericolose con l'obiettivo di preservare la salute.	
2.3.4	1		x	Applicare le misure della sicurezza e della protezione della salute sul lavoro (C3)	I macellai-salumieri applicano in modo coerente e ragionato tutte le misure affinché si possano evitare gli infortuni e i problemi di salute che derivano dal lavoro.	
2.3.5	1	x		Riempire le liste di controllo (C3)	I macellai-salumieri riempiono correttamente e responsabilmente i fogli e le liste di controllo del concetto di sicurezza e protezione della salute aziendale.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.3.8	1	x		Rispettare le prescrizioni (C3)	<p>I macellai-salumieri organizzano il loro lavoro in modo da applicare le prescrizioni degli organi di controllo delle autorità.</p> <p>Ciò significa: Ad esempio: non arrivare al lavoro alticci.</p>	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
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 I macellai-salumieri assicurano la protezione dell'ambiente adottando misure e comportamenti tali da rispettare le prescrizioni, attenendosi alle disposizioni di legge ed aziendali.	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.4.1	1	x	x	Trattare correttamente i rifiuti (C3)	I macellai-salumieri evitano e riducono i rifiuti. Essi avviano le ossa, i grassi e i diversi rifiuti ai canali di smaltimento corrispondenti attenendosi alle disposizioni aziendali.	
2.4.2	1	x	x	Applicare i principi correttamente (C3)	I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi della protezione dell'ambiente.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.4.3	1	x		Valutare i problemi (C3)	I macellai-salumieri valutano regolarmente, nei loro processi di lavoro, la situazione in merito alla protezione dell'ambiente.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <p>2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità</p>	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 Tramite misure idonee i macellai-salumieri garantiscono il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, utensili, macchinari ed impianti nel rispetto delle prescrizioni di legge e aziendali.

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.5.1	1-2	x	x	Spiegare lo stoccaggio (C3)	<p>I macellai-salumieri spiegano le misure di efficienza energetica nello stoccaggio e nella maturazione della carne e dei preparati di carne basandosi su esempi.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ad es. immagazzinare nella cella frigorifera prodotti raffreddati ecc. 	
2.5.2	1-2	x		Calcolare le perdite di peso (C3)	<p>I macellai-salumieri limitano le perdite di peso e il deterioramento della qualità tramite misure idonee.</p>	
2.5.3	1	x	x	Indicare struttura e funzione dei macchinari (C3)	<p>I macellai-salumieri indicano la struttura ed il funzionamento dei macchinari, degli utensili e degli attrezzi impiegati ed istruiscono i collaboratori in questo ambito.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tra collaboratori, si mostra comprensione anche per gli apprendisti dei primi anni. 	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
2.5.4	1-2			Impiegare le macchine (C3)	Nel loro processo di lavoro, i macellai-salumieri impiegano le macchine in modo sicuro, efficiente, economico e conforme allo scopo ottimale cui sono destinate e nel rispetto dell'ambiente.	
2.5.5	1-2			Eseguire i lavori di manutenzione (C3)	I macellai-salumieri eseguono autonomamente piccoli lavori di manutenzione sulle macchine.	
2.5.6	1-2			Garantire il mantenimento del valore (C3)	I macellai-salumieri spiegano le misure atte a mantenere il valore delle macchine e le applicano nel loro ambito di lavoro.	
2.5.7	1-2			Impiegare le liste di controllo (C4)	I macellai-salumieri impiegano le liste di controllo obbligatorie nell'azienda e le interpretano in base alla funzione.	
2.5.8	1-2			Prendere dei provvedimenti (C3)	In caso di problemi tecnici, i macellai-salumieri prendono i provvedimenti previsti dal regolamento oppure allertano il loro superiore.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
3 Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge per produrre la carne e rispettano tutte le disposizioni.	3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.3 Fabbricare prodotti salmistrati	3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, Attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.1.1	1-2	x		Rispettare le prescrizioni per la protezione degli animali (C3)	I macellai-salumieri rispettano le prescrizioni di protezione degli animali a partire dal loro arrivo e fino all'atto dello stordimento. Essi garantiscono così un trattamento degli animali da reddito esente da stress e corretto.	
3.1.2	1-2	x		Descrivere le prescrizioni di legge (C3)	I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge per la gestione di un luogo di macellazione.	
3.1.3	1-2	x		Designare lo svolgimento del controllo delle carni (C3)	I macellai-salumieri designano gli obiettivi e lo svolgimento del controllo delle carni e assumono i compiti assegnati loro dal veterinario.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, Attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.1.4	1-2	x		Applicare correttamente l'igiene della macellazione (C3)	I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge in merito all'igiene della macellazione e applicano coerentemente le misure obbligatorie.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
3 Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato I macellai-salumieri scaricano e stordiscono gli animali, li macellano e stabiliscono il peso macellato.	3.3 Fabbricare prodotti salmistrati	3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.2.1	1-2	x		Organizzare lo scarico dei trasporti di animali (C3)	I macellai-salumieri organizzano autonomamente lo scarico dei mezzi di trasporto e l'allestimento di box di attesa.	
3.2.2	1-2	x	x	Stordire gli animali (C3)	I macellai-salumieri stordiscono gli animali da reddito con riguardo e rapidamente in base alle scoperte più recenti della protezione degli animali; a tale scopo essi seguono gli appositi corsi di formazione prescritti dalla legge. I macellai-salumieri garantiscono uno stordimento esente da stress. Nelle aziende dove si macella una sola specie di animali, è necessario saper eseguire i lavori in diverse postazioni della catena di macellazione.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.2.3	1-2	x	x	Applicare le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato (C3)	I macellai-salumieri spiegano il significato delle prescrizioni di legge concernenti il peso macellato, le impiegano correttamente e le applicano in modo responsabile.	
3.2.4	1-2	x	x	Applicare le regole della classificazione (C3)	I macellai-salumieri applica le regole della classificazione dei carcassa in base alle prescrizioni. Nelle specie di animali per le quali non vi sono prescrizioni relative alla classificazione, occorre valutare lo stato dei corpi macellati in base alle disposizioni di qualità e d'igiene.	
3.2.5	1-2	x	x	Avviare i prodotti secondari al canale di utilizzo ottimale (C3)	I macellai-salumieri avviano i prodotti secondari della macellazione e le interiora al miglior canale di utilizzo possibile.	
3.2.6	1-2	x		Descrivere i canali di smaltimento (C3)	I macellai-salumieri spiegano i canali di smaltimento obbligatori e smaltiscono i prodotti secondari correttamente in base alle prescrizioni.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato “ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <p>3 Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)</p>	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	<p>3.3 Fabbricare prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri lavorano e trasformano prodotti salmistrati secondo le prescrizioni e le ricette aziendali. Essi impiegano le spezie e gli additivi idonei e motivano il controllo della temperatura.</p>	3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.3.1	1-2	x	x	Lavorare e trasformare prodotti salmistrati (C3)	<p>I macellai-salumieri lavorano e trasformano secondo le direttive aziendali dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti salmistrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Può preparare le materie prime per la produzione oppure approntare prodotti finiti per la vendita. 	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.3.2	1-2	x	x	Preparare gli ingredienti della ricetta (C3)	I macellai-salumieri illustrano la composizione delle ricette proprie dell'azienda per la fabbricazione di prodotti salmistrati. Essi preparano la materia prima in base alle ricette.	
3.3.3	1-2	x	x	Trasformare spezie e additivi (C3)	I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi come le sostanze rubefacenti, coadiuvanti alla rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali.	
3.3.4	1-2	x		Trasformare ulteriormente i prodotti salmistrati (C3)	I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i prodotti secondo le prescrizioni aziendali e li immagazzinano di conseguenza.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „3.3 Fabbricare prodotti salmistrati“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
	1	2	3	4	5
3 Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.3 Fabbricare prodotti salmistrati	3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella I macellai-salumieri producono articoli pronti per la cucina e la padella seguendo le istruzioni delle ricette aziendali.	3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.4.1	1-2	x	x	Produrre preparati di carne pronti per la cucina (C3)	I macellai-salumieri producono almeno 5 dei seguenti preparati di carne pronti per la cucina seguendo le istruzioni aziendali: <ul style="list-style-type: none"> - Carne sminuzzata - Ragù - Carne macinata - Fettine - Costolette - Uccelli scappati - Spiedini - Salmi nella marinata - Arrosti ripieni - Specialità per la griglia 	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.4.2	1-2	x	x	Produrre articoli pronti per la padella (C3)	<p>I macellai-salumieri producono almeno 4 dei seguenti articoli pronti per la padella seguendo le istruzioni dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrio - Hamburger - Fettine di carne macinata - Polpettone - Cordon Bleu - Fettine impanate - Fettine speziate - Carne marinata - Specialità per la griglia - Cevapcici - Specialità regionali 	
Obiettivo di valutazione non raggiunto -Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
	1	2	3	4	5
↓ 3 Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.3 Fabbricare prodotti salmistrati	3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita I macellai-salumieri preparano piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita seguendo le istruzioni aziendali.

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
3.5.1	1-2	x	x	Allestire i piatti (C3)	I macellai-salumieri allestiscono piatti del giorno, piatti-offerte o piatti-azione per la vendita giornaliera.	
3.5.2	1-2	x		Imballare i prodotti (C3)	I macellai-salumieri imballano carne, preparati di carne e prodotti a base di carne secondo le prescrizioni aziendali. Essi impiegano le tecnologie d'imballaggio e i materiali idonei.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto/Conferma formatore professionale/Data
Obiettivo di valutazione non raggiunto- Motivazione e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella e 3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita “ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

