

Requisiti minimi per le aziende formatrici

L'Unione Professionale Svizzera della carne e la commissione per lo sviluppo professionale e la qualità delle professioni della carne (SP+Q) raccomandano agli uffici cantonali della formazione professionale, quando si tratta di autorizzare i contratti di apprendistato, di accertarsi che l'apprendista possa apprendere e svolgere regolarmente nell'azienda formatrice le seguenti attività nei rispettivi ambiti della formazione.

Naturalmente l'azienda formatrice può far svolgere temporaneamente ai propri apprendisti la formazione in un'altra azienda allo scopo di completare il loro apprendimento!

Per tutti gli indirizzi professionali / orientamenti dei macellai-salumieri AFC e dei macellai-salumieri CFP

- Applicazione delle linee direttive d'igiene personale aziendali
- Integrazione nel concetto d'igiene aziendale „HACCP“
- Integrazione nel concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute
- Applicazione quotidiana delle misure personali e aziendali per la prevenzione di infortuni e malattie professionali
- Integrazione nel concetto aziendale di manutenzione e smaltimento
- Integrazione nella gestione aziendale del magazzino
- Mondare e refilare tutti i pezzi di carne
- Riconoscere la differenza di qualità
- Trattamento termico di prodotti a base di carne
- Imballare ed etichettare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne
- Calcolare prezzi di vendita, deduzioni e perdite
- Impiegare gli strumenti ausiliari in uso nell'azienda

Per macellai-salumieri dell'indirizzo professionale Produzione:

- Rispettare le prescrizioni in materia di protezione degli animali
- Integrazione nell'applicazione delle prescrizioni di legge
- Integrazione nella condotta degli animali
- Macellare gli animali
- Utilizzare in modo ottimale i prodotti secondari
- Sezionare e disossare le carcasse
- Produrre impasti di carne e salumi
- Fabbricare prodotti salmistrati

Per macellai-salumieri dell'indirizzo professionale Trasformazione:

- Sezionare e disossare carcasse
- Produrre impasti di carne e salumi (4 prodotti di almeno due dei seguenti tipi: salsiccia cotta, salsiccia cruda, salsiccia ad impasto cotto compr. terrine e pâté in crosta)
- Fabbricare prodotti salmistrati
- Produzione di prodotti a base di carne, pronti per la cucina e la padella
- Preparazione di prodotti per la vendita in negozio

Per macellai-salumieri dell'indirizzo professionale Commercializzazione:

- Produzione di impasti di carne (ad es. hamburger, polpettone, ecc.)
- Trasformazione di prodotti salmistrati per la vendita
- Preparazione di piatti di affettato, per la fondue, per il grill e piatti del giorno
- Preparazione di preparati di carne e prodotti a base di carne, pronti per la vendita (ad es. involtini di carne, spiedini, articoli a base di impasto di carne, cordon-bleu, ecc.)
- Produzione di articoli pronti per la vendita (tartine, panini imbottiti, insalate, articoli in gelatina, articoli nella pasta, ecc)
- Coinvolgimento nella preparazione e nell'allestimento del banco e del locale di vendita
- Servire e consigliare i clienti, compresa la produzione di articoli secondo i loro desideri.
- Coinvolgimento nella consulenza ai clienti del catering

Per macellai-salumieri CFP dell'orientamento Produzione e trasformazione:

Per tenere conto della specializzazione aziendale, le aziende formatrici / gli apprendisti faranno bene a scegliere, tra le competenze operative specifiche dell'orientamento, almeno tre competenze operative professionali. Di conseguenza, non tutte le aziende sono obbligate a soddisfare tutti i punti elencati qui di seguito.

Per aziende formatrici che formano nell'orientamento comprensivo della Produzione:

- Rispettare le prescrizioni in materia di protezione degli animali
- Integrazione nell'applicazione delle prescrizioni di legge
- Condotta e macellazione degli animali
- Impiego ottimale dei prodotti secondari

Ulteriori attività e ambiti della formazione:

- Sezionare e disossare carcasse
- Produrre impasti di carne e salumi
- Fabbricare prodotti salmistrati
- Produrre prodotti a base di carne pronti per la cucina e la padella
- Preparazione dei prodotti per la vendita in negozio

Per macellai-salumieri CFP dell'orientamento Preparazione e vendita:

Per tenere conto della specializzazione aziendale, le aziende formatrici / gli apprendisti faranno bene a scegliere, tra le competenze operative specifiche dell'orientamento, almeno tre competenze operative professionali. Di conseguenza, non tutte le aziende sono obbligate a soddisfare i punti elencati qui di seguito.

- Produzione di impasti di carne (ad es. hamburger, polpettone, ecc.)
- Preparare piatti di affettato e per la fondue
- Produrre preparati di carne e prodotti a base di carne pronti per la vendita (ad es. involtini di carne, spiedini, articoli a base di impasto di carne, cordon-bleu, ecc.)
- Produzione di articoli pronti per la vendita (tartine, panini imbottiti, insalate, articoli in gelatina, articoli nella pasta, ecc)
- Integrazione nella preparazione e nell'allestimento del banco e del locale di vendita
- Servire e consigliare i clienti, compresa la produzione di articoli secondo i loro desideri.