



**Schweizer Fleisch-  
Fachverband**

**Union Professionnelle  
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale  
Svizzera della Carne**

## **Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale**

relativa all'ordinanza della SEFRI del 18 ottobre 2016 in materia di formazione e al piano di formazione del 18 ottobre 2016

per

**Fleischfachassistentin EBA /**

**Fleischfachassistent EBA**

**Bouchère-charcutière AFP /**

**Boucher-charcutier AFP**

**Macellaia-salumiera CFP /**

**Macellaio-salumiere CFP**

**Professione n. 21812**

Sottoposte per parere in data 16 gennaio 2020 alla Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni della carne

emanate da Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC in data 29 gennaio 2020 (in vigore dal 1° febbraio 2020)  
documento consultabile all'indirizzo [www.upsc.ch](http://www.upsc.ch)

## Indice

<b>1</b>	<b>Obiettivo e scopo .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Basi legali .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>La procedura di qualificazione con esame finale: schema riassuntivo .....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>I campi di qualificazione in dettaglio .....</b>	<b>5</b>
4.1	<i>Campo di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»].....</i>	5
4.2	<i>Campo di qualificazione «cultura generale» .....</i>	7
<b>5</b>	<b>Nota relativa all'insegnamento professionale .....</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Informazioni organizzative .....</b>	<b>7</b>
6.1	<i>Iscrizione all'esame.....</i>	7
6.2	<i>Superamento dell'esame .....</i>	7
6.3	<i>Comunicazione dei risultati d'esame .....</i>	7
6.4	<i>Impedimento a causa di malattia o infortunio .....</i>	7
6.5	<i>Ripetizione dell'esame .....</i>	7
6.6	<i>Procedura di ricorso/rimedi giuridici .....</i>	7
6.7	<i>Archiviazione.....</i>	7
	<b>Entrata in vigore .....</b>	<b>8</b>
	<b>Allegato: indice dei formulari e moduli.....</b>	<b>9</b>

## 1 Obiettivo e scopo

Le presenti disposizioni esecutive concernenti la procedura di qualificazione con esame finale e i relativi allegati applicano le disposizioni previste dall'ordinanza in materia di formazione e dal piano di formazione.

## 2 Basi legali

Le disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione nella formazione professionale di base si fondano sui seguenti atti normativi e testi di riferimento:

- legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale (LFPr; RS 412.10), in particolare gli articoli 33–41;
- ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr; RS 412.101), in particolare gli articoli 30–35, l'articolo 39 e l'articolo 50;
- ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241), in particolare gli articoli 6–14;
- ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Macellaia-salumiera/Macellaio-salumiere con certificato federale di formazione pratica (CFP) del 18 ottobre 2016. Per la procedura di qualificazione sono determinanti in particolare gli articoli 16 degli 22.
- Manuale per perite e periti d'esame nelle procedure di qualificazione della formazione professionale di base. Indicazioni e strumenti per la pratica<sup>1</sup>.

## 3 La procedura di qualificazione con esame finale: schema riassuntivo

La procedura di qualificazione accerta l'acquisizione, da parte del candidato o della persona in formazione, delle competenze operative necessarie per svolgere adeguatamente un'attività professionale.

Lo schema riassuntivo di cui sotto comprende: il tipo d'esame, la nota dei luoghi di formazione<sup>2</sup>, le voci con le relative ponderazioni, le note determinanti (note che devono esprimere una valutazione sufficiente) e le disposizioni per l'arrotondamento delle note secondo l'ordinanza in materia di formazione.

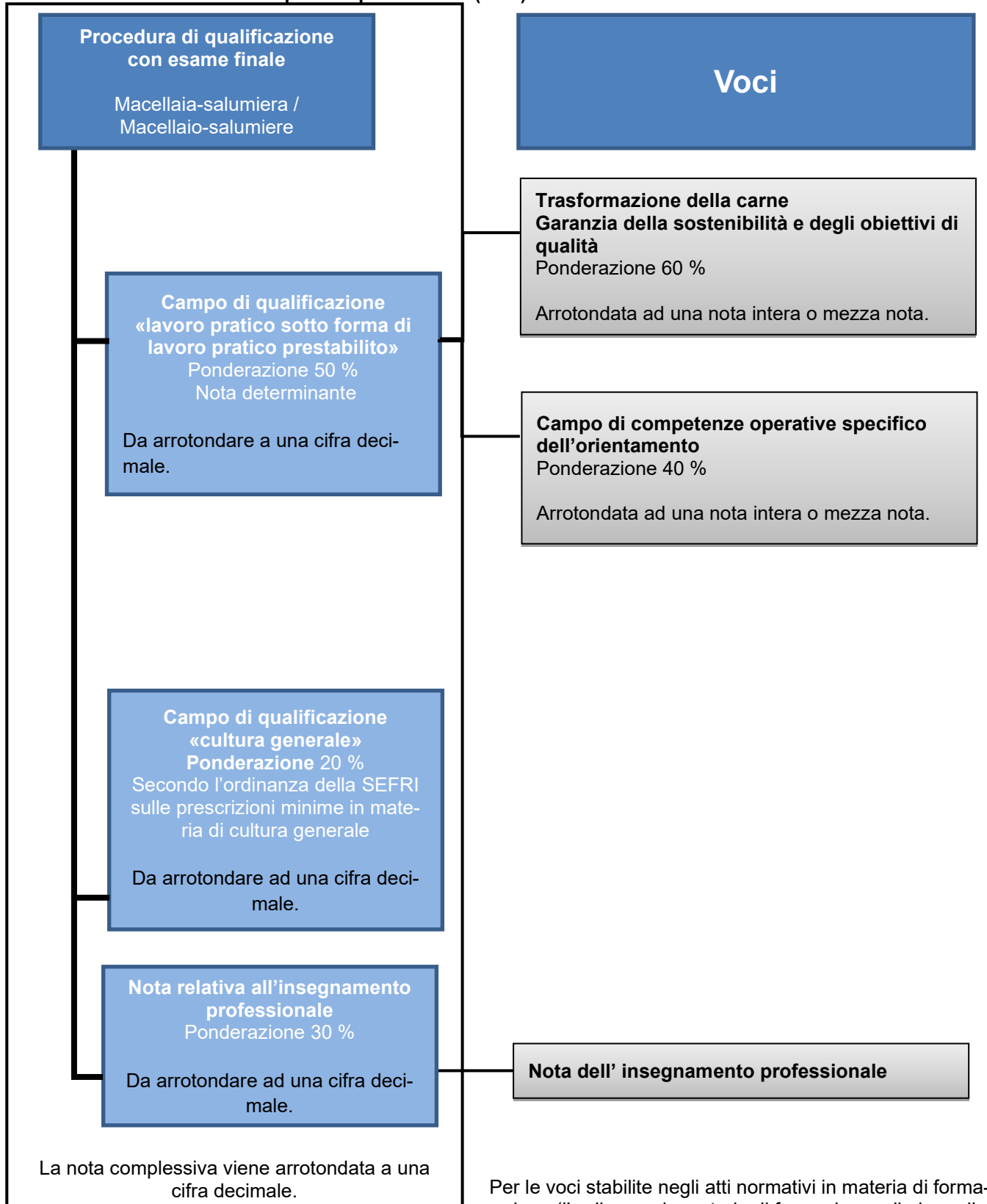
I formulari delle note delle procedure di qualificazione e i formulari per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale sono scaricabili dal sito <http://gv.berufsbildung.ch/dyn/1607.aspx>.

---

<sup>1</sup> Editore: Istituto universitario federale per la formazione professionale IUFFP in collaborazione con il Centro svizzero di servizio Formazione professionale/orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO. Il manuale può essere scaricato dal sito <http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex>

<sup>2</sup> Se si riferisce solo alla nota del campo di qualificazione «conoscenze professionali» si parla di «nota relativa all'insegnamento professionale».

**Schema riassuntivo – Lavoro pratico prestabilito (LPP)**



**Articolo 34 capoverso 2 OFPr**

Note diverse dalle note intere o dalle mezze note sono ammesse soltanto per medie basate sulle valutazioni che derivano dalle singole voci dei corrispondenti atti normativi in materia di formazione. Le medie sono arrotondate al massimo a una cifra decimale.

Per le voci stabilite negli atti normativi in materia di formazione (l'ordinanza in materia di formazione e il piano di formazione): arrotondamento a note intere o mezze note.

## 4 I campi di qualificazione in dettaglio

### 4.1 Campo di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»]

Nell'ambito del campo di qualificazione «lavoro pratico prestabilito» il candidato o la persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione.

Il lavoro pratico prestabilito dura 8 ore e si svolge presso l'azienda di tirocinio. Vengono esaminati i campi di competenze operative sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Trasformazione della carne Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	60 %
2	Campo di competenze operative specifico dell'orientamento	40 %

I criteri di valutazione sono definiti nel verbale dell'esame. La valutazione dei criteri viene espressa mediante note o punti. Per questo il punteggio deve essere convertito in nota (nota intera o mezza nota) per ogni voce <sup>3</sup>.

**La posizione 1 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata complessivamente al 60%:**

- 1.1 pianificare e organizzare i lavori
- 1.2 lavorare la carne
- 1.3 produrre salumi e impasti di carne
- 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
- 2.1 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

Nei lavori di questa posizione è previsto che il candidato fornisca delle informazioni e spiegazioni orali in merito alle attività pratiche.

<sup>3</sup> La formula applicata per convertire i punti in note è riportata a pag. 27 del «Manuale per perite e periti d'esame nelle procedure di qualificazione della formazione professionale di base. Indicazioni e strumenti per la pratica» scaricabile dal sito

<http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex>

**La posizione 2 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata al 40%:**

**orientamento Produzione e Trasformazione**

3 Handlungskompetenzen aus den vorliegenden Handlungskompetenzen werden geprüft.

- 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

L'apprendista / la persona candidata sceglie in accordo con l'azienda di tirocinio le competenze operative oggetto dell'esame e provvede a comunicarle al capo esperto al più tardi all'inizio dell'ultimo semestre.

Nei lavori di questa posizione è previsto che il candidato fornisca delle informazioni e spiegazioni in merito alle attività pratiche.

**orientamento Preparazione e Vendita**

l'esame verte su 3 delle presenti competenze operative.

- 4.1 produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, prepa-rati 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

L'apprendista / la persona candidata sceglie in accordo con l'azienda di tirocinio le competenze operative oggetto dell'esame e provvede a comunicarle al capo esperto al più tardi all'inizio dell'ultimo semestre.

Nei lavori di questa posizione è previsto che il candidato fornisca delle informazioni e spiegazioni in merito alle attività pratiche.

Nel caso in cui si intende elaborare regolamenti, linee guida oppure disposizioni a livello cantonale, descritte nel dettaglio nelle stesse disposizioni d'applicazione, gli stessi sottostanno all'approvazione della Commissione SP&Q svizzera.

*Ausili:* sono ammessi esclusivamente gli ausili menzionati nella convocazione all'esame.

## **4.2 Campo di qualificazione «cultura generale»**

Il campo di qualificazione «cultura generale» è disciplinato dall'ordinanza della SFERI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

## **5 Nota relativa all'insegnamento professionale**

La nota relativa all'insegnamento professionale è disciplinata dall'ordinanza in materia di formazione. I formulari per il calcolo di questa nota sono scaricabili all'indirizzo <http://qv.berufsbildung.ch/dyn/1858.aspx>.

## **6 Informazioni organizzative**

### **6.1 Iscrizione all'esame**

L'iscrizione avviene tramite le autorità cantonali.

### **6.2 Superamento dell'esame**

Le condizioni di superamento dell'esame sono stabilite dall'ordinanza in materia di formazione.

### **6.3 Comunicazione dei risultati d'esame**

La comunicazione dei risultati d'esame avviene secondo le disposizioni cantonali.

### **6.4 Impedimento a causa di malattia o infortunio**

La procedura in caso di impedimento alla partecipazione alla procedura di qualificazione a causa di malattia o infortunio è disciplinata dalle disposizioni cantonali.

### **6.5 Ripetizione dell'esame**

Le disposizioni relative alle ripetizioni sono contenute nell'ordinanza sulla formazione.

### **6.6 Procedura di ricorso/rimedi giuridici**

La procedura di ricorso è disciplinata dal diritto cantonale.

### **6.7 Archiviazione**

La conservazione degli atti relativi all'esame è disciplinata dal diritto cantonale. I prodotti realizzati nel quadro del lavoro pratico individuale sono di proprietà dell'azienda di tirocinio.

## **Entrata in vigore**

La presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Macellaia-salumiera CFP e Macellaio-salumiere CFP entrano in vigore il 1° febbraio 2020 e valgono fino alla loro revoca.

Zurigo e 29 gennaio 2020

Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC

Il presidente

Il segretario

.....  
Ivo Bischofberger  
Presidente

.....  
Ruedi Hadorn  
Direttore

In occasione della sua seduta del 16 gennaio 2020 la Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità si è espressa in merito alle presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Macellaia-salumiera CFP e Macellaio-salumiere CFP.



## **Allegato 1: indice dei formulari e moduli**

<b>Documenti</b>	<b>Fonte</b>
Verbale dell'esame relativo al lavoro pratico prestabilito	Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC
Formulari delle note delle procedure di qualificazione Macellaia-salumiera CFP / Macellaio-salumiere CFP	Modello SDBB   CSFO <a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>
Formulari per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale - formulario per la scuola professionale	Modello SDBB   CSFO <a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>

## Allegato 2: Composizione dell'esame

### Istruzioni per l'impiego dei nuovi fogli PQ

#### 1. Inserimento dei dati personali

### Macellaia-salumiera / Macellaio-salumiere AFC

Candidato: No

Candidato: Cognome, Nome

Indirizzo di casa

Azienda di tirocinio

Data dell'esame


#### 2. Informazione concernente le basi per la valutazione

*Nuovo: esistono soltanto a 0-3 punti.*

##### Istruzioni per lo svolgimento dell'esame

Per agevolare la lettura, nel testo è stata scelta la forma maschile. Tutte le indicazioni riferite alle persone sottintendono entrambi i sessi.

Per completare l'esame si devono scegliere ed eseguire degli elementi di lavoro per un totale di 60 punti-lavoro.

Valutazione (Le prestazioni vengono valutate con i punteggi 0,1,2,3.)	Punti
Sempre mostrato / completamente eseguito	3
In gran parte mostrato / in gran parte eseguito	2
Mostrato poco / eseguito in modo incompleto	1
Non mostrato / non presente / non eseguito	0

Possono essere assegnati soltanto punti interi.

Singole valutazioni vengono calcolate moltiplicando per uno, due, tre o quattro.

Se i diversi lavori parziali non possono essere valutati con il punteggio massimo, gli esperti inseriscono le rispettive constatazioni nella rubrica «Osservazioni degli esperti» (aggiungere sempre alle osservazioni il numero di posizione)".

Per i lavori con il tempo obbligatorio, il superamento del tempo assegnato viene penalizzato con una detrazione di punti. Alla scadenza del tempo assegnato per la prova, si informa il candidato che sta per iniziare un tempo supplementare, che comporterà una detrazione di punti in base alle istruzioni di esecuzione.

I lavori della Posizione 1 vengono ponderati al 50%, i lavori della posizione 2 al 30% e i lavori della posizione Posizione 3 al 20%.

I singoli elementi di lavoro comportano un punteggio per una o entrambe le posizioni che verranno riportate nella tabella delle note, dove verranno ponderate.

Per il calcolo delle note si impiega la formula seguente:

$$\frac{\text{Numero di punti raggiunto}}{\text{Punteggio massimo}} \times 5 + 1 = \text{Nota}$$

Firma esperto

### 3. Spiegazioni in merito agli elementi generali dell'esame

#### Spiegazioni concementi singoli elementi dell'esame

##### Tempo indicativo

Nel tempo stabilito, il candidato dovrebbe aver completato il lavoro. In caso di superamento sensibile del tempo (20% rispetto al tempo indicativo) l'esperto è autorizzato ad interrompere il lavoro e a valutare il risultato raggiunto.

##### Tempo obbligatorio

Il candidato è tenuto ad eseguire il lavoro scelto fino alla scadenza del tempo obbligatorio. Ciò significa che, ad esempio nel caso del disossaggio della pancetta di maiale (lavoro 2.7) si dovrà eseguire questo lavoro per tutto il tempo obbligatorio. È importante che al candidato venga messa a disposizione materia prima a sufficienza.

##### Lavorare in modo igienico

In questo ambito vengono valutati gli elementi che possono essere influenzati dal candidato. Ad es. igiene personale, igiene sul lavoro, applicazione delle prescrizioni aziendali, comprese le liste di controllo ad es. controllo temperatura.

##### Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

In questo ambito vengono valutati degli elementi che possono essere influenzati dal candidato, ad esempio la manipolazione sicura degli utensili di lavoro, l'impiego dei dispositivi di sicurezza, l'applicazione delle prescrizioni aziendali, l'utilizzo economico delle risorse come energia, acqua, materiale d'imballaggio (ad es. grandezza appropriata delle buste per sottovuoto), ev. comprese le liste di controllo aziendali.

##### Manipolazione di macchine e/o apparecchi

In questo ambito vengono valutati gli elementi che possono essere influenzati dal candidato. Ad es. manipolazione secondo le prescrizioni aziendali, conoscenza delle macchine e degli apparecchi impiegati, esecuzione di piccoli lavori di manutenzione (ad es. sostituzione di lame, ingrassare, ecc.)

##### Campo delle competenze operative (ACO)

Operazioni professionali, cioè attività che richiedono competenze analoghe oppure fanno parte di un processo lavorativo simile, sono raggruppate in campi di competenze operative.

### 4. Controllo formale

*La presente pagina serve come ausilio per gli esperti.*

Candidato/-a:

Saluto al candidato	<input type="checkbox"/>			
Verifica dell'identità	<input type="checkbox"/>			
Determinazione della lingua in cui si svolge l'esame (dialetto locale o lingua standard)	<input type="checkbox"/>			
Il candidato viene informato sul fatto che gli esperti sono autorizzati a scattare delle fotografie per la documentazione.	<input type="checkbox"/>			
Domandare al candidato se dal punto di vista sanitario è in grado di sostenere l'esame	<input type="checkbox"/>	Si	<input type="checkbox"/>	No
In caso di risposta negativa, esiste un certificato medico?	<input type="checkbox"/>	Si	<input type="checkbox"/>	No
Sono stati frequentati tutti i corsi interaziendali necessari?	<input type="checkbox"/>	Si	<input type="checkbox"/>	No
Per l'esame in produzione: Il corso di protezione degli animali e di etica è stato superato con successo?	<input type="checkbox"/>	Si	<input type="checkbox"/>	No

Firma candidato PQ

Firma esperto

## 5. Composizione dell'esame

La pagina «Composizione dell'esame» costituisce l'elemento di pianificazione centrale dei nuovi fogli d'esame.

### 1. Per prima cosa si può scegliere l'orientamento, rispettivamente la specializzazione professionale.

Indirizzo professionale Produzione	Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione	Specializzazione Produzione per pollame
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili
2.2 Macellare Vitello	Vitello	<input type="checkbox"/>	6
2.3 Macellare Maiale	Maiale	<input type="checkbox"/>	3
2.4 Macellare C A C	Cavallo	<input type="checkbox"/>	8
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3

### 2. In seguito si procede alla composizione dell'esame.

Indirizzo professionale Produzione	Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione	Specializzazione Produzione per
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili
2.7 Dissociare/rettilare-mondare, salare	Coscia di manzo/vacca	<input type="checkbox"/>	3
	Maiale Pivetta	<input type="checkbox"/>	2
	Maiale Collo	<input type="checkbox"/>	3
	Maiale Prosciutto	<input type="checkbox"/>	3
	Maiale Spalla	<input type="checkbox"/>	3
	Cavallo coscia	<input type="checkbox"/>	2
2.8 Sezionare e dissociare Vitello	1/2 Vitello	<input type="checkbox"/>	6
	Vitello GP o QA	<input type="checkbox"/>	3
2.9 Sezionare e dissociare Manzo	1/2 Manzo	<input type="checkbox"/>	6
	Manzo GP o QA	<input type="checkbox"/>	6
2.10 Sezionare e dissociare Maiale	1/2 Maiale	<input type="checkbox"/>	7
2.11 Sezionare e dissociare C A C	1/2 Cavallo	<input type="checkbox"/>	8
	1/2 Agnello	<input type="checkbox"/>	2
	1/2 Capra	<input type="checkbox"/>	2
2.14a Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5
2.14b Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5
2.14c Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5
2.14d Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	5
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5
2.15a Salumeria 2	Hamburger	<input type="checkbox"/>	3
	Polygettone	<input type="checkbox"/>	3
	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3
2.15b Salumeria 2	Hamburger	<input type="checkbox"/>	3
	Polygettone	<input type="checkbox"/>	3
	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3
2.16 Salumeria 2	Affettato	<input type="checkbox"/>	4
2.17 Linea-Conservenze	Linea - 20 min.	<input type="checkbox"/>	2
	Linea - 30 min.	<input type="checkbox"/>	3
	Linea 40 min.	<input type="checkbox"/>	4
2.18 Articoli pronti per la cucina	Pronto per la cucina	<input type="checkbox"/>	4
2.19 Articoli pronti per la padella	Pronto per la padella	<input type="checkbox"/>	5
2.20 Confezionare e dichiarare	Confezionare e dichiarare	<input type="checkbox"/>	1
2.21 Arrostiti, cuocere al forno, cuocere	Arrostiti, cuocere al forno, cuocere	<input type="checkbox"/>	2
2.22 Prodotti salmistrati crudi 1	Prodotto salmistrato crudo 1	<input type="checkbox"/>	2
2.23 Prodotti salmistrati crudi 2	Prodotto salmistrato crudo 2	<input type="checkbox"/>	2
2.24 Prodotti salmistrati crudi 1	Prodotto salmistrato cotto 1	<input type="checkbox"/>	2
2.25 Prodotti salmistrati crudi 2	Prodotto salmistrato cotto 2	<input type="checkbox"/>	2
2.26 Piatto del giorno	Piatto del giorno	<input type="checkbox"/>	3
2.27 Articolo di gastronomia 1	Articoli di gastronomia 1	<input type="checkbox"/>	12
2.28 Articolo di gastronomia 2	Articoli di gastronomia 2	<input type="checkbox"/>	10
2.29 Presentazione	Presentazione finale	<input type="checkbox"/>	3
2.32 Calcolazioni	Calcolazioni	<input type="checkbox"/>	3
2.34 Discussione tecnica Trasformazi	Discussione tecnica Trasformazi	<input type="checkbox"/>	3
<b>Somma</b>			<b>0</b>

**Varianti di programma**

Indirizzo professionale Trasformazione	Articoli
<b>A) Obbligatoria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.29 Presentazione</li> <li>2.26 Colazioni</li> <li>2.30 Confezionare e dichiarare</li> <li>2.28 Confezionare e dichiarare</li> <li>2.29 Arrostiti, cuocere al forno, cuocere</li> </ul>
<b>B) Almeno 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.7 Dissociare/rettilare-mondare, salare</li> <li>2.8 Sezionare e dissociare Vitello</li> <li>2.9 Sezionare e dissociare Manzo</li> <li>2.10 Sezionare e dissociare Maiale</li> <li>2.11 Sezionare e dissociare C.A.C.</li> </ul>
<b>C) Almeno 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.14a Salumeria 1</li> <li>2.14b Salumeria 1</li> <li>2.14c Salumeria 1</li> <li>2.14d Salumeria 1</li> <li>2.15a Salumeria 2</li> <li>2.15b Salumeria 2</li> <li>2.16 Salumeria 2</li> </ul>
<b>D) Almeno 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.23 Prodotti salmistrati crudi 2</li> <li>2.24 Prodotti salmistrati crudi 2</li> </ul>
<b>E) Almeno 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.18 Articoli pronti per la cucina</li> <li>2.19 Articoli pronti per la padella</li> <li>2.20 Piatto del giorno</li> <li>2.27 Articolo di gastronomia 1</li> <li>2.28 Articolo di gastronomia 2</li> </ul>
<b>F) Opzionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.17 Linea-Conservenze</li> <li>2.32 Prodotti salmistrati crudi 1</li> <li>2.34 Prodotti salmistrati crudi 1</li> </ul>

**Punti di lavoro sufficienti? (min. 60 Punti)** No

**Composizione sufficiente?**  
 Scegliere almeno 1 elemento 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Scegliere almeno 1 elemento 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Scegliere almeno 1 elemento 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Scegliere almeno 1 elemento 2.23, 2.25. Manca l'elemento obbligatorio, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.

**Esame in ordine?** No

**Modelli di programmi**

Link per il foglio d'esame	
2.1 Macellare Manzo	2.17 Linea-Conservenze
2.2 Macellare Vitello	2.18 Articoli pronti per la cucina
2.3 Macellare Maiale	2.19 Articoli pronti per la padella
2.4 Macellare C.A.C.	2.20 Confezionare e dichiarare
2.5 Macellare Pollame	2.21 Arrostiti, cuocere al forno, cuocere
2.6 Sezionare in pezzi	2.22 Prodotti salmistrati crudi 1
2.7 Dissociare/rettilare-mondare, salare	2.23 Prodotti salmistrati crudi 2
2.8 Sezionare e dissociare Vitello	2.24 Prodotti salmistrati crudi 1
2.9 Sezionare e dissociare Manzo	2.25 Prodotti salmistrati crudi 2
2.10 Sezionare e dissociare Maiale	2.26 Piatto del giorno
2.11 Sezionare e dissociare C.A.C.	2.27 Articolo di gastronomia 1
2.12 Sezionare e dissociare Follame 1	2.28 Articolo di gastronomia 2
2.13 Sezionare e dissociare Pollame 2	2.29 Presentazione
2.14a Salumeria 1	2.30 Consulenza al cliente
2.14b Salumeria 1	2.31 Colazioni
2.14c Salumeria 1	2.32 Calcolazioni
2.14d Salumeria 1	2.33 Discussione tecnica Produzione
2.15a Salumeria 2	2.34 Discussione tecnica Trasformazi
2.15b Salumeria 2	2.35 Discussione tecnica Commercializ
2.16 Salumeria 2	

### 3. Dalla sezione parziale raffigurata in basso si vince se le condizioni dell'esame sono soddisfatte oppure se manca qualcosa.

<b>Punti di lavoro sufficienti? (min. 60 Punti)</b>	No
<b>Composizione sufficiente?</b>	
Scegliere almeno 1 elemento 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Scegliere almeno 1 elemento 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Scegliere almeno 1 elemento 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Scegliere almeno 1 elemento 2.23, 2.25. Manca l'elemento obbligatorio, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.	
<b>Esame in ordine?</b>	
	No

In alternativa è possibile scegliere un modello di programma.

Esame in ordine?	No
------------------	----

**Modelli di programmi**

**Modelli di programmi**

Trasformazione 1

Selezionare un esempio

Produzione

- Trasformazione 1
- Trasformazione 2
- Commercializzazione 1

2.3 Macellare Maiale

2.4 Macellare C.A.C.

2.17

2.18

2.19

2.21

I requisiti di base sono già dati e il programma può essere adattato alle specificità dell'azienda.

Indirizzo professionale Produzione	Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione	Specializzazione Produzione per
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili
27 Disossare/refilare-mondare, salare	<input type="checkbox"/> Corchia di manzo/vacca <input type="checkbox"/> Maiale Pancetta <input type="checkbox"/> Maiale Collo <input type="checkbox"/> Maiale Prosciutto <input type="checkbox"/> Maiale Spalla <input type="checkbox"/> Cavallo coscia	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 3 3 3 3 3
28 Sezionare e disossare Vitello	<input type="checkbox"/> 1/2 Vitello <input type="checkbox"/> Vitello QP o QA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 3
29 Sezionare e disossare Manzo	<input type="checkbox"/> 1/2 Manzo <input type="checkbox"/> Manzo QP o QA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 6
2.10 Sezionare e disossare Maiale	<input type="checkbox"/> 1/2 Maiale	<input type="checkbox"/>	7
2.11 Sezionare e disossare C.A.C.	<input type="checkbox"/> 1/2 Cavallo <input type="checkbox"/> 1/2 Agnello <input type="checkbox"/> 1/2 Capra	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 2 2
2.14a Salumeria 1	<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare <input type="checkbox"/> Salsiccia cruda <input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.14b Salumeria 1	<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare <input type="checkbox"/> Salsiccia cruda <input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.14c Salumeria 1	<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare <input type="checkbox"/> Salsiccia cruda <input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.14d Salumeria 1	<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare <input type="checkbox"/> Salsiccia cruda <input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.15a Salumeria 2	<input type="checkbox"/> Hamburger <input type="checkbox"/> Polpettone <input type="checkbox"/> Specialità regionale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 3 3
2.15b Salumeria 2	<input type="checkbox"/> Hamburger <input type="checkbox"/> Polpettone <input type="checkbox"/> Specialità regionale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 3 3
2.16 Salumeria 3	<input type="checkbox"/> Affettato	<input type="checkbox"/>	4
2.17 Linea- Convenience	<input type="checkbox"/> Linea - 20 min. <input type="checkbox"/> Linea - 30 min. <input type="checkbox"/> Linea 40 min.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 3 4
2.18 Articoli pronti per la cucina	<input type="checkbox"/> Pronto per la cucina	<input type="checkbox"/>	4
2.19 Articoli pronti per la padella	<input type="checkbox"/> Pronto per la padella	<input type="checkbox"/>	5
2.20 Confezionare e dichiarare	<input type="checkbox"/> Confezionare e dichiarare	<input type="checkbox"/>	1
2.21 Arrostitire, cuocere al forno, cuocer	<input type="checkbox"/> Arrostitire, cuocere al forno, cuocer	<input type="checkbox"/>	2
2.22 Prodotti salmistrati crudi 1	<input type="checkbox"/> Prodotto salmistrato crudo 1	<input type="checkbox"/>	2
2.23 Prodotti salmistrati crudi 2	<input type="checkbox"/> Prodotto salmistrato crudo 2	<input type="checkbox"/>	5
2.24 Prodotti salmistrati crudi 1	<input type="checkbox"/> Prodotto salmistrato cotto 1	<input type="checkbox"/>	2
2.25 Prodotti salmistrati crudi 2	<input type="checkbox"/> Prodotto salmistrato cotto 2	<input type="checkbox"/>	5
2.26 Piatto del giorno	<input type="checkbox"/> Piatto del giorno	<input type="checkbox"/>	3
2.27 Articolo di gastronomia 1	<input type="checkbox"/> Articoli di gastronomia 1	<input type="checkbox"/>	12
2.28 Articolo di gastronomia 2	<input type="checkbox"/> Articoli di gastronomia 2	<input type="checkbox"/>	10
2.29 Presentazione	<input type="checkbox"/> Presentazione finale	<input type="checkbox"/>	3
2.32 Calcolazioni	<input type="checkbox"/> Calcolazioni	<input type="checkbox"/>	3
2.34 Discussione tecnica Trasformaz	<input type="checkbox"/> Discussione tecnica Trasformazic	<input type="checkbox"/>	3
<b>Somma</b>			<b>61</b>

**Varianti di programma**

**Indirizzo professionale Trasformazione**

**a) Obbligatoria**

- a) 2.28 Presentazione
- a) 2.32 Calcolazioni
- a) 2.34 Discussione tecnica Trasformaz
- a) 2.20 Confezionare e dichiarare
- a) 2.21 Arrostitire, cuocere al forno, cuocer

**b) Almeno 1**

- b) 2.27 Sezionare/refilare-mondare, salare
- b) 2.7 Sezionare e disossare Vitello
- b) 2.9 Sezionare e disossare Manzo
- b) 2.10 Sezionare e disossare Maiale
- b) 2.11 Sezionare e disossare C.A.C.

**c) Almeno 1**

- c) 2.14a Salumeria1
- c) 2.14b Salumeria1
- c) 2.14c Salumeria1
- c) 2.14d Salumeria1
- c) 2.15a Salumeria2
- c) 2.15b Salumeria2
- c) 2.16 Salumeria3

**d) Almeno 1**

- d) 2.23 Prodotti salmistrati crudi2
- d) 2.25 Prodotti salmistrati crudi2

**e) Almeno 1**

- e) 2.18 Articoli pronti per la cucina
- e) 2.19 Articoli pronti per la padella
- e) 2.24 Piatte del giorno
- e) 2.27 Articolo di gastronomia 1
- e) 2.28 Articolo di gastronomia 2

**f) Opzionale**

- f) 2.17 Linea-Convenience
- f) 2.22 Prodotti salmistrati crudi1
- f) 2.24 Prodotti salmistrati crudi1

**Punti di lavoro sufficienti? (min. 60 Punti)** SI

**Composizione sufficiente?**

SI

**Esame in ordine?** SI

**Modelli di programmi**

**Trasformazione 1**

**Link per il foglio d'esame**

<ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Macellare Manzo</li> <li>2.2 Macellare Vitello</li> <li>2.3 Macellare Maiale</li> <li>2.4 Macellare C.A.C</li> <li>2.5 Macellare Pollame</li> <li>2.6 Sezionare "in pezzi"</li> <li>2.7 Disossare/refilare-mondare, salare</li> <li>2.8 Sezionare e disossare Vitello</li> <li>2.9 Sezionare e disossare Manzo</li> <li>2.10 Sezionare e disossare Maiale</li> <li>2.11 Sezionare e disossare C.A.C.</li> <li>2.12 Sezionare e disossare Pollame 1</li> <li>2.13 Sezionare e disossare Pollame 2</li> <li>2.14a Salumeria 1</li> <li>2.14b Salumeria 1</li> <li>2.14c Salumeria 1</li> <li>2.14d Salumeria 1</li> <li>2.15a Salumeria 2</li> <li>2.15b Salumeria 2</li> <li>2.16 Salumeria 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.17 Linea-Convenience</li> <li>2.18 Articoli pronti per la cucina</li> <li>2.19 Articoli pronti per la padella</li> <li>2.20 Confezionare e dichiarare</li> <li>2.21 Arrostitire, cuocere al forno, cuocer</li> <li>2.22 Prodotti salmistrati crudi 1</li> <li>2.23 Prodotti salmistrati crudi 2</li> <li>2.24 Piatte del giorno</li> <li>2.25 Prodotti salmistrati crudi 1</li> <li>2.26 Piatte del giorno</li> <li>2.27 Articolo di gastronomia 1</li> <li>2.28 Articolo di gastronomia 2</li> <li>2.29 Presentazione</li> <li>2.30 Consulenza al cliente</li> <li>2.31 Cucina</li> <li>2.32 Calcolazioni</li> <li>2.33 Discussione tecnica Produzione</li> <li>2.34 Discussione tecnica Trasformaz</li> <li>2.35 Discussione tecnica Commercio</li> </ul>
--	--

*Le indicazioni concernenti la composizione dell'esame vengono automaticamente trascritte sui fogli d'esame.*

## 2.8 Sezionare e disossare Vitello

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> ½ Vitello	6
<input type="checkbox"/> Vitello QP o QA	3

### Indicatori di esecuzione:

Vitello: sezionare e disossare una mezzena di vitello, rognonata 3 costole, collo 4 costole, sterno con attaccata la carne; tempo consentito (senza paratura per il negozio e informazione a voce): da 55 min., a 60 min. -1 ptp., bis 65 min. -2 pti., fino a 70 min. -3 pti., fino a 75 min. -4 pti.

Vitello QP o QA: sezionare e disossare un QP o un QA, rognonata con 3 costole, collo con 4 costole, sterno con la carne attaccata; tempo consentito (senza paratura per il negozio e informazione a voce): da 30 min., a 33 min. -1 pto., fino a 36 min. -3 pti., fino a 39 min. -3 pti., fino a 42 min. -4 pti.

Refilatura e mondatura per il negozio	
---------------------------------------	--

## 6. Tabella delle note

*Le note delle singole posizioni vengono riassunte. In seguito viene calcolata la nota in base alla ponderazione prescritta dall'ordinanza sulla formazione.*

Tabella delle note

Lavoro	P. Pos. 1	Max. P. Pos. 1	P. Pos. 2	Max. P. Pos. 2	P. Pos. 3	Max. P. Pos. 3
Somma	0	0	0	0	0	0
Nota Pos. 1						
Nota Pos. 2						
Nota Pos. 3						
Nota complessiva						

Le note vengono trascritte automaticamente sul formulario ufficiale.

21808

Name / Nom / Nome: .....

**Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (12 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit (12 heures) / Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito (12 ore)**

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch; Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Transformation de la viande; Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Trasformazione della carne; Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	4.5	50%	225.0	
2. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	4.0	30%	120.0	
3. handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative	3.5	20%	70.0	
: 100 % = Note* / Note* / Nota*				<b>4.2</b>

**Qualifikationsbereich Berufskennnisse (3 Stunden) / Domaine de qualification Connaissances professionnelles (3 heures) / Campo di qualificazione Conoscenze professionali (3 ore)**

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch / Transformation de la viande / Trasformazione della carne		40%		
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		20%		
3. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		40%		
: 100 % = Note* / Note* / Nota*				

**Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame**

	Note / Note / Nota	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Praktische Arbeit / Travail pratique / Lavoro pratico	4.2	50%	207.5	
b. Berufskennnisse / Connaissances professionnelles / Conoscenze professionali		10%		
d. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva*				<b>2.1</b>

\* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

\*\* Auf eine ganze oder halbe Note gerundet / A arrondir à une note entière ou à une demi-note / Arrotondare al punto o al mezzo punto

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreiten. / L'examen est réussi si les notes du domaine de qualification « travail pratique » ainsi que la note globale sont égales ou supérieures à 4. / L'esame finale è superato se la nota del campo di qualificazione « lavoro pratico » come anche la nota complessiva raggiungono o superano il 4.

**Für die Prüfungskommission / Pour la commission d'examen / Per la commissione d'esame**

Die Präsidentin, der Präsident / La présidente, le président / La presidentessa, il presidente

Die Aktuarin, der Aktuar / La, le secrétaire / La segretaria, il segretario



## 7. Lavori d'esame singoli

Le singole posizioni d'esame vengono valutate con un punteggio da 0 a 3. I lavori da eseguire sono descritti nelle istruzioni di esecuzione.

### 2.14a Salumeria 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> Salsiccia da scottare	5
<input type="checkbox"/> Salsiccia cruda	5
<input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	5

Prodotto	
----------	--

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 45 min, di cui almeno 10-15 min. all'insaccatrice
Partita conforme agli standard aziendali.
Tutti i tipi di salumi vengono ulteriormente lavorati dal candidato fino a ottenere il prodotto pronto per la vendita. Salsicce crude e a impasto cotto in forma pratica nel limite del possibile, i passaggi rimanenti in forma teorica oppure tramite spiegazione dei processi aziendali. La produzione di pasticci e terrine è possibile nella posizione salsicce cotte

#### Posizione 1, CCO 1 und 2

2.14.1a Lavorare in modo igienico

2.14.2a Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.14.3a Manipolazione macchine e/o apparecchiature

2.14.4a Metodo di lavoro/Efficienza

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 4 =	
<b>mass.</b>	<b>21</b>	<b>0</b>

#### Posizione 2 (specializzazioe), CCO 4

2.14.5a Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)

2.14.6a Produzione della massa

2.14.7a Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insaccatrice, pressare, formare)

2.14.8a Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella.

1

Osservazioni degli esperti (indicare sempre il numero di posizione con le osservazioni)

Se un lavoro non viene valutato con il punteggio massimo (3 punti), gli esperti devono fornire una giustificazione.

Osservazioni degli esperti (indicare sempre il numero di posizione con le osservazioni)



## 8. Calcolo del lavoro d'esame

*In questa sezione il candidato deve eseguire 3 calcoli. Ai fogli d'esame sono allegati dei fogli per il calcolo vuoti. Gli esperti documentano i calcoli eseguiti.*

### 2.32 Calcolazioni

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> Calcolazioni	3

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo: 30 minuti
I candidati eseguono le 3 calcolazioni, se possibile, sulla base di esempi pratici della PQ.
Sono ammessi strumenti ausiliari come la calcolatrice tascabile e le tabelle. Si terrà conto degli errori dovuti ad un mancato passaggio. I passaggi che conducono alla soluzione devono essere visibili.

#### Posizione 1, CCO 1 und 2

		Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
2.32.1	Calcolare percentuale ossa (carne o prodotti quali prosciutto con osso)	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
2.32.2	Calcolare prezzo di vendita	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
2.32.3	Calcolo perdita di peso	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>

[Link per la tabella ausiliaria dell'esperto](#)

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

mass.	9	<input type="text"/>
-------	---	----------------------

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella.

Osservazioni degli esperti (indicare sempre il numero di posizione con le osservazioni)

## 9. Discussioni tecniche

*Durante l'esame AFC gli esperti fanno delle discussioni tecniche con il candidato in merito alla specializzazione che ha scelto. La discussione dura 30 minuti e comprende obbligatoriamente 10 argomenti.*

### 2.33 Discussione tecnica Produzione

Candidato/-a:

Competenze operative: 1, 2, 3

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Discussione tecnica <input type="checkbox"/> Produzione	3

Domanda al candidato

Risposte

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 30 minuti
Nell'ambito della PQ gli esperti svolgono una discussione tecnica con il candidato con 10 domande sui temi trattati.
Si devono scegliere gli argomenti che hanno suscitato delle domande durante il lavoro pratico.
La discussione con il candidato ha come obiettivo delle domande aperte (ad es. cosa, come, quanto ecc.)
Tutte le domande e le risposte devono essere verbalizzate.

Eventuali argomenti per domande
- CH-TAX, difetti della qualità, BDTA, razze ecc. - Trasporto, scarico, trasferimento nella stalla, canali di smaltimento ecc. - Processo di macellazione in generale (tecnica di macellazione compresa) - Difetti della carne e difetti della qualità (colore della carne, PSE, DFD, grado dell'ingrasso) - Principi della gestione del magazzino - Sezionare e disossare in generale - Standardizzazione della materia prima - Denominazione e impiego dei pezzi di carne - Descrizione delle procedure di fabbricazione nella salumeria - Descrizione dei tipi di salicce tradizionali e regionali - Descrizione della mise-en-place nella salumeria - Descrizione delle procedure di fabbricazione nella produzione dei prodotti salmistrati crudi e cotti - Descrizione di prodotti salmistrati crudi e cotti tradizionali e regionali - Descrizione dei metodi di cottura impiegati in azienda - Descrizione delle prescrizioni aziendali e legali in materia di confezionamento e di dichiarazione - Spiegare i label e i programmi per la carne di marca - Descrizione dello stato tecnologico dell'azienda di tirocinio (età delle macchine, prezzo d'acquisto degli impianti ecc.) - Descrizione dei principi d'igiene - Descrizione dell'esecuzione del controllo dell'igiene - Descrizione del concetto aziendale dell'igiene - Descrizione delle norme e certificazioni aziendali - Descrizione del concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro - Descrizione del concetto aziendale per la protezione ambientale - Descrizione del parco macchine aziendale, compreso il montaggio delle macchine e degli impianti utilizzati durante l'esame.

Posizione 3 (discussione tecnica)

Valutazione    Fattore    Fatt.pto.

2.33.1    Tema 1

	x	3	=	
--	---	---	---	--

## 10. Tabelle ausiliarie per gli esperti

*Alla fine del foglio vi sono delle tabelle ausiliarie per gli esperti, i quali possono essere utilizzate per i singoli lavori d'esame.*

### Tabella ausiliaria per gli esperti

**Candidato/-a:**

Indicatori di esecuzione:
<p>Le tabelle ausiliarie seguenti possono servire agli esperti per la valutazione delle singole sottoposizioni. L'utilizzo di tabelle ausiliarie è opzionale.</p> <p>La valutazione viene effettuata da 0 e 3 punti.</p> <p>Gli errori che comportano la detrazione di punti devono essere registrati sul foglio principale.</p> <p>Il punteggio non viene riportato automaticamente, essi servono soltanto come proposta, ma sul foglio principale vengono indicati come commento.</p> <p>Sul foglio principale si possono registrare soltanto punti interi.</p>

2.18 Articoli pronti per la cucina	Punti 0-3
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Media	
Arrotondato	

2.19 Articoli pronti per la padella	Punti 0-3
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Media	
Arrotondato	

2.26 Piatto del giorno	Punti 0-3
Piatto del giorno	
Piatto del giorno	
Piatto del giorno	
Piatto del giorno	
Piatto del giorno	
Media	
Arrotondato	

2.27 Articolo di gastronomia 1	Punti 0-3
Canapés o Sandwiches	
Articoli in gelatina	
Articoli nella pasta	
Insalate + Salsa	
Arrosto freddo	
Media	
Arrotondato	

### Tabella ausiliaria per gli esperti

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF
2.32.1		Calcolare percentuale ossa (carne o prodotti quali prosciutto con osso)		
kg	%	Calcolo del pezzo		CHF
2.31.2		Calcolare prezzo di vendita		
kg	%	Calcolo del pezzo		CHF
2.32.3		Calcolo perdita di peso		
kg	%	Calcolo del pezzo		CHF