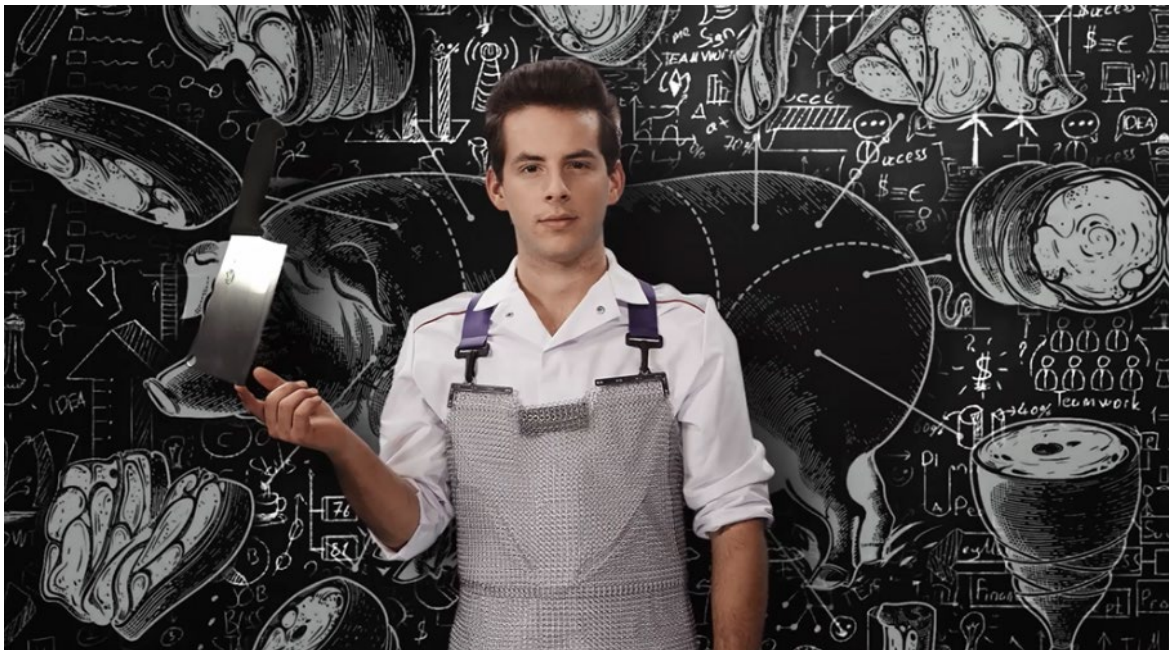


# Procedura di qualificazione (PQ) pratica

## Macellaio-salumiere AFC

Modello: Indirizzo professionale produzione



candidato XY

Macelleria xy

xxxx Modello

Telefono: xxx / xxx xx xx

mail: xxxx@xxxx.ch

# Composizione dell'esame

Indirizzo professionale Produzione	Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione	Specializzazione Produzione per pollame	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili	Punti di lavoro scelti
2.1 Macellare Manzo	Manzo	<input checked="" type="checkbox"/>	7	7
2.2 Macellare Vitello	Vitello	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
2.3 Macellare Maiale	Maiale	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.4 Macellare C A C	Cavallo	<input type="checkbox"/>	8	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3	
2.6 Sezionare in pezzi	Vitello	<input type="checkbox"/>	2	
	Manzo	<input type="checkbox"/>	2	
	Maiale	<input type="checkbox"/>	2	
	Cavallo	<input type="checkbox"/>	2	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	2	
	Selvaggina	<input type="checkbox"/>	2	
2.7 Disossare,refilare-mondare, pezzi	Vitello	<input type="checkbox"/>	3	
	Manzo	<input type="checkbox"/>	3	
	Maiale	<input type="checkbox"/>	3	
	Cavallo	<input type="checkbox"/>	3	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3	
	Pollame/Selvaggina	<input type="checkbox"/>	3	
2.8 Sezionare e disossare Vitello	½ Vitello	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
	Vitello QP o QA	<input type="checkbox"/>	3	
2.9 Sezionare e disossare Manzo	½ Manzo	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
	Manzo pezzi	<input type="checkbox"/>	5	
2.10 Sezionare e disossare Maiale	1/2 Maiale	<input checked="" type="checkbox"/>	7	7
	1/2 Cavallo	<input type="checkbox"/>	5	
2.11 Sezionare e disossare C A C	1/2 Agnello	<input type="checkbox"/>	2	
	1/2 Capra	<input type="checkbox"/>	2	
2.12 Sezionare e disossare Pollame 1	Pollo 1	<input type="checkbox"/>	6	
	Tacchino	<input type="checkbox"/>	6	
2.13 Sezionare e disossare Pollame 2	Pollo 3	<input type="checkbox"/>	4	
	Tacchino	<input type="checkbox"/>	7	
2.14a Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input checked="" type="checkbox"/>	5	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 checked="" type="checkbox"/>	5	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 Impasti	Hamburger	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
	Polpettone	<input type="checkbox"/>	3	
	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3	
2.15b Impasti	Hamburger	<input type="checkbox"/>	3	
	Polpettone	<input type="checkbox"/>	3	
	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3	
2.16 Articoli per affettati	Affettato	<input type="checkbox"/>	4	
2.17 Linea-Comvenience	linea-30 min	<input type="checkbox"/>	4	
	linea - 30 min	<input type="checkbox"/>	3	
	linea-30 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 tavola	Pronto per la tavola	<input type="checkbox"/>	6	
2.20 Confezionare e dichiarare	Confezionare e dichiarare	<input checked="" type="checkbox"/>	1	1
2.21 Arrostire, cuocere al forno, cuocere	Arrostire, cuocere al forno, cuocere	<input checked="" type="checkbox"/>	2	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 checked="" type="checkbox"/>	5	5
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"/>	5	
2.27 Articoli di gastronomia 1	Articoli di gastronomia 1	<input type="checkbox"/>	10	
2.28 Articolo di gastronomia 2	Articoli di gastronomia 2	<input type="checkbox"/>	10	
2.29 Presentazione	Presentazione finale	<input type="checkbox"/>	3	
2.30 Consulenza al cliente	Consulenza al cliente	<input type="checkbox"/>	8	
2.31 Cucinare	Cucinare 1	<input type="checkbox"/>	4	
	Cucinare 2	<input type="checkbox"/>	4	
	Cucinare 3	<input type="checkbox"/>	4	
2.32 Calcolazioni	Calcolazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.33 Discussione tecnica Produzione	Discussione tecnica Produzione	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.34 Discussione tecnica Trasformazione	Discussione tecnica Trasformazione	<input type="checkbox"/>		
2.35 Discussione tecnica Commercializzazione	Discussione tecnica Commercializzazione	<input type="checkbox"/>	3	
<b>Somma</b>				<b>62</b>

## Definizione dei prodotti e delle quantità nelle opere selezionate

Il candidato indica i prodotti e le parti, nonché un numero giustificato e usuale di pezzi che devono essere lavorati entro il tempo indicato. L'esperto ha il diritto e il dovere di chiedere adeguamenti, che devono essere concordati con l'azienda.

2.5 Macellare Pollame				
Numero di pezzi indicato				
2.7 Disossare,refilare-mondare, pezzi				
Pezzi		Numero di pezzi indicato		
2.12 Sezionare e disossare Pollame 1				
Numero di pezzi indicato				
2.14 Salumeria 1				
2.14a	Prodotto	<b>Salsicce di vitello</b>	Numero di pezzi indicato	<b>80</b>
2.14b	Prodotto	<b>Saucissons</b>	Numero di pezzi indicato	<b>20</b>
2.14c	Prodotto		Numero di pezzi indicato	
2.14d	Prodotto		Numero di pezzi indicato	
2.15 Impasti				
2.15a	Numero di pezzi indicato		<b>30</b>	
2.15b	Numero di pezzi indicato			
2.18 Articoli pronti per la cucina				
Prodotto 1				
Prodotto 2				
Prodotto 3				
Prodotto 4				
Prodotto 5				
Prodotto 6				
2.19 Articoli pronti per la padella				
Prodotto 1				
Prodotto 2				
Prodotto 3				
Prodotto 4				
Prodotto 5				
Prodotto 6				

<b>2.21 Arrostire, cuocere al forno, cuocere</b>			
Prodotto	<b>Hamburger</b>		
<b>2.22 Prodotti salmistrati crudi 1</b>			
Prodotto		Numero di pezzi indicato	
<b>2.23 Prodotti salmistrati crudi 2</b>			
Prodotto	<b>Pancetta cruda</b>	Numero di pezzi indicato	<b>20</b>
<b>2.24 Prodotti salmistrati crudi 1</b>			
Prodotto		Numero di pezzi indicato	
<b>2.25 Prodotti salmistrati crudi 2</b>			
Prodotto		Numero di pezzi indicato	
<b>2.26 Piatto del giorno</b>			
Piatto del giorno 1			
Piatto del giorno 2			
Piatto del giorno 3			
Piatto del giorno 4			
Piatto del giorno 5			
<b>2.27 Articolo di gastronomia 1</b>			
Canapés o Sandwiches			
Articoli in gelatina			
Articoli nella pasta			
Insalate + Salsa			
Arrosti freddi			
<b>2.28 Articolo di gastronomia 2 (Produzione di 3 dei seguenti 4)</b>			
Fondue di carne/grigliata al tavolo			
Piatto per grill			
Piatto freddo			
Piatto di azione			
<b>2.31 Cucinare</b>			
Pietanza			

# Svolgimento dell'esame

1. giorno *data:*

Ora	Elemento d'esame	Pagina del documento d'esame	Attività	Osservazioni (prodotto, quantità, ecc.)	Luogo	Orario indicativo
07.00	Controlli formali	3	Saluto, presentazione			
	2.1	9	Macellare manzo		Macello	100 min.
	2.2	10	Macellare vitello		Macello	75 min.
9.45			Pausa			15 min.
	2.3	11	Macellare maiale		Macello	40 min.
	2.10		Sezionare e disossare ½ Maiale		Produzione	80 min.
12.00			Pranzo			60 min.
13.00	2.14a	22	Produrre salsicce da arrostire di vitello		Salumeria	45 min.
	2.14b	23	Produrre saucissons		Salumeria	45 min.
15.00			Pausa			15 min.
	2.15a	26	Produrre hamburger			30 min.
	2.23	35	Produrre prodotti salmistrati crudi		Produzione	50 min.
16.30			Fine giornata 1			

## 2. Giorno *Data*

Ora	Elemento d'esame	Pagina del documento d'esame	Attività	Osservazioni (prodotto, Quantità, ecc.)	Luogo	Orario indicativo
07.00	2.8	16	Sezionare e disossare ½ vitello		Produzione	80 min.
	2.9	17	Sezionare e disossare ½ manzo		Produzione	80 min.
	2.21	33	Arrostire, cuocere al forno, cuocere		Produzione	20 min.
	2.20	32	Confezionare e dichiarare		Produzione	10 min.
9.45			Pausa			15 min.
	2.32	44	Calcolazioni		Ufficio	30 min.
	2.33	45	Discussione tecnica Produzione		Ufficio	30 min.

*Ogni candidato redige un programma simile almeno 14 giorni prima della procedura di qualificazione pratica e lo trasmette al suo capo-esperto.*

*L'esperto prende contatto con il candidato 10 giorni prima della PQ e gli comunica se l'esame può essere svolto nei termini proposti.*

*(Quindi eventuali domande o punti poco chiari vengono liquidati prima dell'esame!)*

*Il programma può essere redatto elettronicamente oppure a mano.*