

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 / c ompletamente 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"/>	Sì	<input type="checkbox"/>	No
In caso di risposta negativa, esiste un certificato medico?	<input type="checkbox"/>	Sì	<input type="checkbox"/>	No
Sono stati frequentati tutti i corsi interaziendali necessari?	<input type="checkbox"/>	Sì	<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"/>	Sì	<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	Punti di lavoro scelti
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 Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	8 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	Punti di lavoro scelti
2.7 Dissosare/retifare/mondare, salare	Coscia di manzo/polacca Maiale Pancetta Maiale Collo Maiale Prosciutto Maiale Spalla Cavallo/capra	<input type="checkbox"/>	3 3 3 3 3 3	
2.8 Sezionare e dissosare Vitello	1/2 Vitello	<input type="checkbox"/>	6	
2.9 Sezionare e dissosare Manzo	Vitello GP o QA Manzo	<input type="checkbox"/>	6 5	
2.10 Sezionare e dissosare Maiale	1/2 Maiale	<input type="checkbox"/>	7	
2.11 Sezionare e dissosare C A C	1/2 Cavallo 1/2 Agnello 1/2 Capra	<input type="checkbox"/>	5 2 2	
2.12 Sezionare e dissosare Pollame		<input type="checkbox"/>	4	
2.14a Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.14b Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.14c Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.14d Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.15a Salumeria 2	Hamburger Polpettone Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3 3 3	
2.15b Salumeria 2	Hamburger Polpettone Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3 3 3	
2.16 Salumeria 3	Affettato	<input type="checkbox"/>	4	
2.17 Linea-Conveniente	Linea - 20 min. Linea - 30 min. Linea 40 min.	<input type="checkbox"/>	2 3 4	
2.18 Anticosti pronti per la cucina	Pronto per la cucina	<input type="checkbox"/>	4	
2.19 Anticosti 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"/>	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	
2.26 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 Trasformazione	Discussione tecnica Trasformazione	<input type="checkbox"/>	3	
Somma			6	

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	Punti di lavoro scelti
2.14a Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.14b Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.14c Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.14d Salumeria 1	Salisciola da scottare Salisciola cruda Salisciola a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5 5 5	
2.15a Salumeria 2	Hamburger Polpettone Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3 3 3	
2.15b Salumeria 2	Hamburger Polpettone Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3 3 3	
2.16 Salumeria 3	Affettato	<input type="checkbox"/>	4	
2.17 Linea-Conveniente	Linea - 20 min. Linea - 30 min. Linea 40 min.	<input type="checkbox"/>	2 3 4	
2.18 Anticosti pronti per la cucina	Pronto per la cucina	<input type="checkbox"/>	4	
2.19 Anticosti 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"/>	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	
2.26 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 Trasformazione	Discussione tecnica Trasformazione	<input type="checkbox"/>	3	
Somma			6	

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

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, 2.20, 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	

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

2.17

2.18

2.19

2.20

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 necessari
2.1 Macellare C.A.C.			
2.7 Dissosare/refilare/mondare, salare	Corcova di manzo/vacca Maiale Pancetta Maiale Collo Maiale Prosciutto Maiale Spalla Cavallo ossola	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 3 3 3 3 3
2.8 Sezionare e dissosare Vitello	1/4 Vitello Vitello GP o QA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 6
2.9 Sezionare e dissosare Manzo	1/4 Manzo Manzo GP o QA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 6
2.10 Sezionare e dissosare Maiale	1/2 Maiale	<input type="checkbox"/>	7
2.11 Sezionare e dissosare C.A.C.	1/2 Cavallo 1/2 Agnello 1/2 Capra	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 2
2.12 Sezionare e dissosare Produzione			
2.14a Salumeria 1	Salsiccia da scottare Salsiccia cruda Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.14b Salumeria 1	Salsiccia da scottare Salsiccia cruda Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.14c Salumeria 1	Salsiccia da scottare Salsiccia cruda Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.14d Salumeria 1	Salsiccia da scottare Salsiccia cruda Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5 5 5
2.15a Salumeria 2	Hamburger Polpettone Specialità regionale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 3 3
2.15b Salumeria 2	Hamburger Polpettone Specialità regionale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 3 3
2.16 Salumeria 3	Affettato	<input type="checkbox"/>	4
2.17 Linea-Convenience	Linea-20 min. Linea-30 min. Linea-40 min.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 3 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"/>	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
2.26 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 Trasformazione	Discussione tecnica Trasformazione	<input type="checkbox"/>	3
Somma			61

Varianti di programma

Indirizzo professionale Trasformazione	Specializzazione Produzione per
a) Obbligatoria	
a) 2.29 Presentazione	
a) 2.32 Calcolazioni	
a) 2.34 Discussione tecnica Trasformazione	
a) 2.20 Confezionare e dichiarare	
a) 2.21 Arrostiti, cuocere al forno, cuocere	
b) Almeno 1	
b) 2.7 Dissosare/refilare/mondare, salare	
b) 2.8 Sezionare e dissosare Vitello	
b) 2.9 Sezionare e dissosare Manzo	
b) 2.10 Sezionare e dissosare Maiale	
b) 2.11 Sezionare e dissosare C.A.C.	
c) Almeno 1	
c) 2.14a Salumeria 1	
c) 2.14b Salumeria 1	
c) 2.14c Salumeria 1	
c) 2.14d Salumeria 1	
c) 2.15a Salumeria 2	
c) 2.15b Salumeria 2	
c) 2.16 Salumeria 3	
d) Almeno 1	
d) 2.23 Prodotti salmistrati crudi 2	
d) 2.24 Prodotti salmistrati crudi 2	
e) Almeno 1	
e) 2.18 Articoli pronti per la cucina	
e) 2.19 Articoli pronti per la padella	
e) 2.25 Forno 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 crudi 1	
f) 2.24 Prodotti salmistrati crudi 1	
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	
2.1 Macellare Manzo	2.17 Linea-Convenience
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 Dissosare/refilare/mondare, salare	2.23 Prodotti salmistrati crudi 2
2.8 Sezionare e dissosare Vitello	2.24 Prodotti salmistrati crudi 1
2.9 Sezionare e dissosare Manzo	2.25 Prodotti salmistrati crudi 2
2.10 Sezionare e dissosare Maiale	2.26 Piatto del giorno
2.11 Sezionare e dissosare C.A.C.	2.27 Articolo di gastronomia 1
2.12 Sezionare e dissosare Pollame 1	2.28 Articolo di gastronomia 2
2.13 Sezionare e dissosare Pollame 2	2.29 Presentazione
2.14a Salumeria 1	2.30 Consulenza al cliente
2.14b Salumeria 1	2.31 Cucinare
2.14c Salumeria 1	2.32 Calcolazioni
2.14d Salumeria 1	2.33 Discussione tecnica Produzione
2.15a Salumeria 2	2.34 Discussione tecnica Trasformazione
2.15b Salumeria 2	2.35 Discussione tecnica Commercializzazione
2.16 Salumeria 3	

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="checked" type="checkbox"/> ½ Vitello	6
<input type="checkbox"/> Vitello QP o QA	3

Refilatura e mondata per il negozio	
-------------------------------------	--

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.

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. / Pondera. / 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	
			415.0	: 100 % = Note* Note* Nota*
				4.2

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. / Pondera. / 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. / Pondera. / 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%		
			207.5	: 100 % = Gesamtnote* Note globale* Nota complessiva*
				2.1

* 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 =	
mass.	21	0

Posizione 2 (specializzazione), 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 =	
mass.	30	0

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

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	
Arrosti freddi	
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