



## Macellaio-salumiere / Macellaia-salumiera CFP

Candidato: No	
Candidato: Cognome, Nome	
Indirizzo di casa	
Azienda di tirocinio	
Data dell'esame	

### 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 soddisfare i requisiti dell'esame, è necessari comporre ed eseguire elementi di lavoro che totalizzano 35 punti di 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. Se un candidato sfrutta tutto il tempo supplementare, si applica una detrazione massima del 10%, il lavoro viene interrotto e si procede alla valutazione del prodotto.

I lavori della posizione 1 vengono ponderati al 60%, i lavori della posizione 2 al 40%.

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 esperti	
1)	2)

## Spiegazioni e svolgimenti

### Opzione obbligatoria Trasformazione e Trasformazione con produzione

Gli elementi 1.12a, 1.17, 1.18 e 1.26 sono obbligatori.

Elementi 1.1a-b, 1.2, 1.3: Si deve macellare almeno un animale. Si possono macellare al massimo tre animali. Ciascun tipo di animale può essere macellato al massimo una volta.

Elementi 1.5, 1.6, 1.7, 1.8: È obbligatorio scegliere almeno un elemento; si possono scegliere al massimo tre elementi.

Elementi opzionali: 1.4, 1.11a, 1.19, 1.20

### L'opzione obbligatoria Trasformazione e Trasformazione senza produzione

Gli elementi 1.17, 1.18, 1.24 und 1.26 sono obbligatori.

Elementi 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.10: È obbligatorio scegliere almeno un elemento; si possono scegliere al massimo due elementi.

Elementi 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Elementi 1.19, 1.20: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Elementi 1.15, 1.16, 1.21, 1.22, 1.23: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Elemento opzionale: 1.14

### Opzione obbligatoria Produzione, Preparazione e Vendita

Gli elementi 1.12a, 1.17, 1.18, 1.24 und 1.26 sono obbligatori.

Elementi 1.15, 1.16, 1.21: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Elementi 1.13, 1.22, 1.23, 1.25: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Elementi opzionali: 1.5, 1.11a, 1.12b

### Wahlpflicht Produktion e Trasformazione pollame

Gli elementi 1.3, 1.4, 1.17, 1.18, 1.24 e 1.26 sono obbligatori.

Elementi 1.9, 1.10: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Elementi 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13, 1.14: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Elementi 1.16, 1.19, 1.20, 1.21: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

## Spiegazioni concernenti 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 al termine del tempo obbligatorio. Ciò significa che, ad esempio nel caso della pancetta di maiale (lavoro 1.5), è obbligatorio eseguire questo lavoro per la durata del tempo obbligatorio. È importante che al candidato venga messa a disposizione sufficiente materia prima.

### 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.

## Controlli formali

### 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 esperti

1)

2)

## Composizione dell'esame

Opzione obbligatoria Produzione	Opzione obbligatoria Trasformazione	Opzione obbligatoria Preparazione e vendita	Opzione obbligatoria 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
1.1a Macellare 1	Vitello	<input type="checkbox"/>	6	
	Manzo	<input type="checkbox"/>	9	
	Maiale	<input type="checkbox"/>	3	
1.1b Macellare 1	Vitello	<input type="checkbox"/>	6	
	Manzo	<input type="checkbox"/>	9	
	Maiale	<input type="checkbox"/>	3	
1.2 Macellare 2	Cavallo	<input type="checkbox"/>	9	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3	
1.3 Macellare 3	Pollame	<input type="checkbox"/>	9	
1.4 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	
	Pollame	<input type="checkbox"/>	2	
1.5 Disossare e refile / 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	
1.6 Sezionare e disossare 1	½ Vitello	<input type="checkbox"/>	8	
	Vitello QP o QA	<input type="checkbox"/>	4	
1.7 Sezionare e disossare 2	½ Manzo	<input type="checkbox"/>	8	
	Manzo pezzi	<input type="checkbox"/>	7	
1.8 Sezionare e disossare 3	1/2 Maiale	<input type="checkbox"/>	9	
	1/2 Cavallo	<input type="checkbox"/>	6	
	1/2 Agnello	<input type="checkbox"/>	3	
	1/2 Capra	<input type="checkbox"/>	3	
1.9 Sezionare e disossare 4	Pollo 1	<input type="checkbox"/>	4	
	Pollo 2	<input type="checkbox"/>	6	
1.10 Sezionare e disossare 5	Pollo 3	<input type="checkbox"/>	3	
	Tacchino	<input type="checkbox"/>	4	
1.11a Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	6	
1.11b Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	6	
1.11c Salumeria 1	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	6	
	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	6	
1.12a Impasti	Hamburger	<input type="checkbox"/>	3	
	Polpettone	<input type="checkbox"/>	3	
	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3	
1.12b Impasti	Hamburger	<input type="checkbox"/>	3	
	Polpettone	<input type="checkbox"/>	3	
	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	3	
1.13 Articoli per affettati	Affettato	<input type="checkbox"/>	5	
1.14 Linea-Convenienze	Linea - 20 min.	<input type="checkbox"/>	2	
	Linea - 30 min.	<input type="checkbox"/>	3	
	Linea 40 min.	<input type="checkbox"/>	4	
1.15 Pronto per la cucina / padella1	Articoli pronti per la cucina/la padella	<input type="checkbox"/>	4	
1.16 Pronto per la cucina / padella2	Articoli pronti per la cucina/la padella	<input type="checkbox"/>	6	
1.17 Imballare e dichiarare	Confezionare e dichiarare	<input type="checkbox"/>	1	
1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere	Arrostire, cuocere al forno, cuocere	<input type="checkbox"/>	2	
1.19 Prodotti salmistrati crudi	Prodotto salmistrato crudo	<input type="checkbox"/>	3	
1.20 Prodotti salmistrati cotti	Prodotto salmistrato cotto	<input type="checkbox"/>	3	
1.21 Piatto del giorno	Piatto del giorno	<input type="checkbox"/>	3	
1.22 Articoli di gastronomia 1	Articoli di gastronomia 1	<input type="checkbox"/>	6	
1.23 Articoli di gastronomia 2	Articoli di gastronomia 2	<input type="checkbox"/>	4	
1.24 Presentazione	Presentazione finale	<input type="checkbox"/>	3	
1.25 Consulenza al cliente	Consulenza al cliente	<input type="checkbox"/>	4	
1.26 Calcoli	Calcolazioni	<input type="checkbox"/>	3	
<b>Somma</b>				<b>0</b>

# Composizione dell'esame

## Varianti di programma

Opzione obbligatoria Produzione	Opzione obbligatoria Trasformazione	Opzione obbligatoria Preparazione e vendita	Opzione obbligatoria Pollame
<b>a) Obbligatorio</b>	<b>a) Obbligatorio</b>	<b>a) Obbligatorio</b>	<b>a) Obbligatorio</b>
a) 1.12a Impasti	a) 1.17 Imballare e dichiarare	a) 1.12a Impasti	a) 1.3 Macellare 3
a) 1.17 Imballare e dichiarare	a) 1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere	a) 1.17 Imballare e dichiarare	a) 1.4 Sezionare in pezzi
a) 1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere	a) 1.24 Presentazione	a) 1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere	a) 1.17 Imballare e dichiarare
a) 1.26 Calcoli	a) 1.26 Calcoli	a) 1.24 Presentazione	a) 1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere
		a) 1.26 Calcoli	a) 1.24 Presentazione
			a) 1.26 Calcoli
<b>b) 1 al massimo 3</b>	<b>b) 1 Al massimo 2</b>	<b>b) Almeno 1</b>	<b>b) Almeno 1</b>
b) 1.1a Macellare 1	b) 1.5 Disossare e refilare / mondare, pezzi	b) 1.15 Pronto per la cucina / padella1	b) 1.9 Sezionare e disossare 4
b) 1.1b Macellare 1	b) 1.6 Sezionare e disossare 1	b) 1.16 Pronto per la cucina / padella2	b) 1.10 Sezionare e disossare 5
b) 1.2 Macellare 2	b) 1.7 Sezionare e disossare 2	b) 1.21 Piatto del giorno	
b) 1.3 Macellare 3	b) 1.8 Sezionare e disossare 3		
	b) 1.10 Sezionare e disossare 5		
<b>c) 1 al massimo 3</b>	<b>c) Almeno 1</b>	<b>c) Almeno 1</b>	<b>c) Almeno 1</b>
c) 1.5 Disossare e refilare / mondare, pezzi	c) 1.11a Salumeria 1	c) 1.13 Articoli per affettati	c) 1.11a Salumeria 1
c) 1.6 Sezionare e disossare 1	c) 1.11b Salumeria 1	c) 1.22 Articoli di gastronomia 1	c) 1.11b Salumeria 1
c) 1.7 Sezionare e disossare 2	c) 1.11c Salumeria 1	c) 1.23 Articoli di gastronomia 2	c) 1.11c Salumeria 1
c) 1.8 Sezionare e disossare 3	c) 1.11c Salumeria 1	c) 1.25 Consulenza al cliente	c) 1.12a Impasti
	c) 1.12a Impasti		c) 1.12b Impasti
	c) 1.12b Impasti		c) 1.13 Articoli per affettati
	c) 1.13 Articoli per affettati		c) 1.14 Linea-Convenience
<b>f) Opzionale</b>	<b>d) Almeno 1</b>	<b>f) Opzionale</b>	<b>d) Almeno 1</b>
f) 1.4 Sezionare in pezzi	d) 1.19 Prodotti salmistrati crudi	f) 1.5 Disossare e refilare / mondare, pezzi	d) 1.16 Pronto per la cucina / padella2
f) 1.11a Salumeria 1	d) 1.20 Prodotti salmistrati cotti	f) 1.11a Salumeria 1	d) 1.19 Prodotti salmistrati crudi
f) 1.19 Prodotti salmistrati crudi		f) 1.12b Impasti	d) 1.20 Prodotti salmistrati cotti
f) 1.20 Prodotti salmistrati cotti			d) 1.21 Piatto del giorno
	<b>e) Almeno 1</b>		
	e) 1.15 Pronto per la cucina / padella 1		
	e) 1.16 Pronto per la cucina / padella2		
	e) 1.21 Piatto del giorno		
	e) 1.22 Articoli di gastronomia 1		
	e) 1.23 Articoli di gastronomia 2		
	<b>f) Opzionale</b>		
	f) 1.14 Linea-Convenience		

Punti di lavoro sufficienti? (min. 35 Punti) No

Composizione sufficiente?

Esame in ordine? No

**Musterprogramme**

### Link per il foglio d'esame

[1.1a Macellare 1](#)

[1.1b Macellare 1](#)

[1.2 Macellare 2](#)

[1.3 Macellare 3](#)

[1.4 Sezionare in pezzi](#)

[1.5 Disossare e refilare / mondare,](#)

[1.6 Sezionare e disossare 1](#)

[1.7 Sezionare e disossare 2](#)

[1.8 Sezionare e disossare 3](#)

[1.9 Sezionare e disossare 4](#)

[1.10 Sezionare e disossare 5](#)

[1.11a Salumeria 1](#)

[1.11b Salumeria 1](#)

[1.11c Salumeria 1](#)

[1.12a Impasti](#)

[1.12b Impasti](#)

[1.13 Articoli per affettati](#)

[1.14 Linea-Convenience](#)

[1.15 Pronto per la cucina / pade](#)

[1.16 Pronto per la cucina / pade](#)

[1.17 Imballare e dichiarare](#)

[1.18 Arrostire, cuocere in forno,](#)

[1.19 Prodotti salmistrati crudi](#)

[1.20 Prodotti salmistrati cotti](#)

[1.21 Piatto del giorno](#)

[1.22 Articoli di gastronomia 1](#)

[1.23 Articoli di gastronomia 2](#)

[1.24 Presentazione](#)

[1.25 Consulenza al cliente](#)

[1.26 Calcoli](#)



Schwerpunkt / Domaine spécifique / Orientamento

Bitte auswählen / Choisissez s.v.p. / prego scegliere

**Notenformular für das Qualifikationsverfahren /**

**Feuille des notes de la procédure de qualification / Tabella note delle procedure di qualificazione**

Gemäss der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 18.10.2016 / Conforme à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du 18.10.2016 / Conforme a l'ordinanza sulla formazione professionale di base del 18.10.2016

**Personalien der Kandidatin, des Kandidaten / Données personnelles de l'apprenti, -e / Dati personali dell'apprendista**

Familienname und Vorname /  
Nom et prénom / Cognome e nome: \_\_\_\_\_

Genauere Wohnadresse /  
Adresse précise / Domicilio: \_\_\_\_\_

**Prüfungsaufgaben / Travaux d'examen / Lavori d'esame:**

Siehe Anhang oder Beiblatt / Voir annexe ou feuille d'annexe / Vedi allegato o supplemento

**Bericht der Experten / Rapport des experts / Rapporto dei periti**

Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen nachstehend einzutragen. / Si l'examen révèle des lacunes dans la formation professionnelle du candidat, les experts le mentionnent ci-après en précisant la nature de leurs constatations. / Se nell'esame si riscontrano delle lacune nella formazione degli apprendisti, gli esperti le devono segnalare precisando la loro natura.

Ort und Datum / Lieu et date / Luogo e data: \_\_\_\_\_

Unterschrift der Experten / Signature des expert(e)s /  
Firma di periti: \_\_\_\_\_

Die Experten haben dieses Formular unmittelbar nach der Prüfung ausgefüllt der Prüfungskommission abzugeben. / Les expert(e)s sont prié(s) de remplir cette feuille et de la remettre à la commission d'examen immédiatement après l'examen. / I periti devono compilare questo formulario e trasmetterlo alla Commissione d'esame immediatamente dopo l'esame.

**Notenskala**

Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechende Note zu geben:

Note	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5,5	(Zwischennote)
5	Gut
4,5	(Zwischennote)
4	Genügend
3,5	(Zwischennote)
3	Schwach
2,5	(Zwischennote)
2	Sehr schwach
1,5	(Zwischennote)
1	Unbrauchbar

Les experts déterminent et attribuent la note relative à chaque point d'appréciation selon l'échelle suivante:

Note	Qualité du travail
6	Très bonne
5,5	(Note intermédiaire)
5	Bonne
4,5	(Note intermédiaire)
4	Suffisante
3,5	(Note intermédiaire)
3	Faible
2,5	(Note intermédiaire)
2	Très faible
1,5	(Note intermédiaire)
1	Inutilisable

Gli esperti valutano le prestazioni per ogni posizione d'esame e attribuiscono le note secondo la scala seguente:

Nota	Qualità delle prove
6	Eccellente
5,5	(Nota intermedia)
5	Buono
4,5	(Nota intermedia)
4	Soddisfacente
3,5	(Nota intermedia)
3	Debole
2,5	(Nota intermedia)
2	Molto debole
1,5	(Nota intermedia)
1	Insufficiente

Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig / Seules les demi-notes sont admises / Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

**Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (8 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit (8 heures) / Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito (8 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		60%		
2. Schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre au domaine spécifique / Campo di competenze operative specifico dell'orientamento		40%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota*
				<input type="text"/>

**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		50%		
b. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		30%		
				: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva*
				<input type="text"/>

\* 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 dei 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



# 1.1a Macellare 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Vitello	6
<input type="checkbox"/> Manzo	9
<input type="checkbox"/> Maiale	3

CH-Tax/Classificazione:	
Peso macellato:	

### Indicatori di esecuzione:

Tempo assegnato:  
 Inizio misurazione tempo a dissanguamento terminato (per il manzo a partire dalla posizione supina) fino ad avere l'animale pronto per la pesatura, per animali pesanti aumento del tempo, a discrezione dell'esperto.

Vitello 60 min., fino a 65 min. -1 pto., fino a 70 min. -2 pti. (con Scutiatrice per bovini - 15 min.); **Minimo 90 kg peso macellato**

Manzo 85 min., fino a 90 min. -1 pto., fino a 95 min. -2 pti. (con Scutiatrice per bovini - 15 Min.); **Minimo 220 kg peso macellato**

### Posizione 1, CCO 1 und 2

- 1.1.1a CH-Tax / Irregolarità nella qualità

---

- 1.1.2a Lavorare in modo igienico

---

- 1.1.3a Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

---

- 1.1.4a Manipolazione macchine e/o apparecchiature

---

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>12</b>	<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

- 1.1.5a Assicurare lo stordimento e il dissanguamento

---

- 1.1.6a Apertura del torace, dell'anca e dividere in mezzene

---

- 1.1.7a Eviscerare

---

- 1.1.8a Scuoiare, risp. scottare e rasare

---

- 1.1.9a Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione

---

- 1.1.10a Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)

---

- 1.1.11a Detrazione di tempo

---

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>42</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)


## 1.1b Macellare 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Vitello	6
<input type="checkbox"/> Manzo	9
<input type="checkbox"/> Maiale	3

CH-Tax/Classificazione:	
Peso macellato:	

### Indicatori di esecuzione:

Tempo assegnato:

Inizio misurazione tempo a dissanguamento terminato (per il manzo a partire dalla posizione supina) fino ad avere l'animale pronto per la pesatura, per animali pesanti aumento del tempo, a discrezione dell'esperto.

Vitello 60 min., fino a 65 min. -1 pto., fino a 70 min. -2 pti. (con Scutiatrice per bovini - 15 min.); **Minimo 90 kg peso macellato**

Manzo 85 min., fino a 90 min. -1 pto., fino a 95 min. -2 pti. (con Scutiatrice per bovini - 15 Min.); **Minimo 220 kg peso macellato**

### Posizione 1, CCO 1 und 2

- 1.1.1b CH-Tax / Irregolarità nella qualità

---

- 1.1.2b Lavorare in modo igienico

---

- 1.1.3b Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

---

- 1.1.4b Manipolazione macchine e/o apparecchiature

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>12</b>	<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

- 1.1.5b Assicurare lo stordimento e il dissanguamento

---

- 1.1.6b Apertura del torace, dell' anca e dividere in mezzene

---

- 1.1.7b Eviscerare

---

- 1.1.8b Scuoiare, risp. scottare e rasare

---

- 1.1.9b Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione

---

- 1.1.10b Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)

---

- 1.1.11b Detrazione di tempo

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>42</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)


# 1.2 Macellare 2

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Cavallo	9
<input type="checkbox"/> Agnello/capra	3

CH-Tax/Classificazione:	
Peso macellato:	

### Indicatori di esecuzione:

Tempo assegnato:

Inizio misurazione tempo a dissanguamento terminato fino ad avere l'animale pronto per la pesatura, per animali pesanti aumento del tempo, a discrezione dell'esperto.

Cavallo 85 min., fino a 90 min. -1 pto., fino a 95 min. -2 pti. (con Scutiatrice per bovini -15 min.)

Agnello / Capra: 30 min., fino a 32 min. -1 pto., fino a 34 min. -2 pti.

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.2.1 CH-Tax / Irregolarità nella qualità

1.2.2 Lavorare in modo igienico

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

1.2.4 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note** →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>12</b>	<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.2.5 Assicurare lo stordimento e il dissanguamento

1.2.6 Apertura del torace, dell'anca e dividere in mezzene

1.2.7 Eviscerare

1.2.8 Scuoiare

1.2.9 Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione

1.2.10 Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)

1.2.11 Detrazione di tempo

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note** →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>42</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)


### 1.3 Macellare 3

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Pollame	9

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio 90 Min. Pollo, tacchino, galletto Macellazione a catena
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.

Anzahl bearbeiteter Tiere	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

#### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.3.1	Controllo all'entrata (scarico, salute, controllo del trasporto)
1.3.2	Lavorare in modo igienico
1.3.3	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.3.4	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
1.3.5	Metodo di lavoro/Efficienza

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.3.6	Appendere
1.3.7	Stordire e dissanguare
1.3.8	Spennare
1.3.9	Eviscerare
1.3.10	Controllo della carne / della qualità (deve poter controllare il processo)
1.3.11	Trasformare i prodotti secondari

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>33</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)

## 1.4 Sezionare in pezzi

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Vitello	2
<input type="checkbox"/> Manzo	2
<input type="checkbox"/> Maiale	2
<input type="checkbox"/> Cavallo	2
<input type="checkbox"/> Agnello/capra	2
<input type="checkbox"/> Selvaggina	2
<input type="checkbox"/> Pollame	2

### Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo: 20 minuti

I lavori eseguiti alle posizioni 1.6 fino a 1.8 e 1.10 non possono essere scelti.

Maiale: 1/2 maiale, coscia con cotenna (con o senza codino), carré senza lardo (con o senza codino), spalla senza lardo, ritagli standardizzati

Pollame: Sezionare manualmente abituale per il commercio e conforme alle prescrizioni aziendali

Rimanenza: sezionamento in uso nel commercio in base alle istruzioni aziendali

Ritagli standardizzati

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.4.1 CH-Tax / Irregolarità nella qualità

1.4.2 Lavorare in modo igienico

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

1.4.4 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.4.5 Metodo di lavoro/Efficienza

1.4.6 Taglio / Sezionamento (taglio economico)

1.4.7 Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)

1.4.8 Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>42</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)


### 1.5 Disossare e refilare / mondare, pezzi

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Vitello	3
<input type="checkbox"/> Manzo	3
<input type="checkbox"/> Maiale	3
<input type="checkbox"/> Cavallo	3
<input type="checkbox"/> Agnello/capra	3
<input type="checkbox"/> Pollame/Selvaggina	3

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio 30 min
Non si possono scegliere i lavori che vengono eseguiti dalla posizione 1.6 alla posizione 1.10.
Parte di animale a libera scelta, si possono scegliere solo parti di animali che non vengono lavorate in altre posizioni.
L'azienda è responsabile della messa a disposizione di un numero sufficiente di parti di animali.
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.
Disossaggio e mondatura/refilatura / Taglio conforme alle prescrizioni aziendali
Maiale pancetta = lasciare allo stato naturale
Pollame = solo parti di animali

Pezzi	
-------	--

Numero di pezzi indicato	
--------------------------	--

Numero di pezzi raggiunto	
---------------------------	--

#### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.5.1	Lavorare in modo igienico
1.5.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.5.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
1.5.4	Metodo di lavoro/Efficienza
1.5.5	Stato dei pezzi di carne (nessun taglio, nessuna cartilagine)
1.5.6	Pulizia delle ossa
1.5.7	Rifilatura, mondatura / taglio (senza tagli nella carne, taglio economico)
1.5.8	Standardizzazione della materia prima / Irregolarità nella qualità (valore-PH)

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1	=
	x 1	=
	x 1	=
	x 3	=
	x 3	=
	x 2	=
	x 4	=
	x 1	=
<b>mass.</b>	<b>48</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

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)

## 1.6 Sezionare e disossare 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> ½ Vitello	8
<input type="checkbox"/> Vitello QP o QA	4

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

### Indicatori di esecuzione:

Vitello: sezionare e disossare una mezzena di vitello, rognonata 3 costole, collo 4 costole, sterno liberato; Tempo assegnato: 75 min., fino a 78 min. -1 pto., fino a 81 min. -2 pti.

Vitello QP o QA: sezionare e disossare un QP o QA, rognonata 3 costole, collo 4 costole, sterno liberato; tempo assegnato: 35 min., fino a 38 min. -1 pto., fino a 41 Min. -2 pti.

Refilatura/mondatura per il negozio, denominazione dei pezzi di carne, non rientrano nel tempo assegnato.

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.6.1	Lavorare in modo igienico
1.6.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.6.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
1.6.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)
1.6.5	Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)
1.6.6	Pulizia delle ossa
1.6.7	Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto)
1.6.8	Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)
1.6.9	Detrazione di tempo

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1	
	x 1	
	x 1	
	x 3	
	x 3	
	x 2	
	x 3	
	x 1	
		0
<b>mass.</b>	<b>45</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

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)






# 1.8 Sezionare e disossare 3

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> 1/2 Maiale	9
<input type="checkbox"/> 1/2 Cavallo	6
<input type="checkbox"/> 1/2 Agnello	3
<input type="checkbox"/> 1/2 Capra	3

Indicatori di esecuzione:
1/2 Maiale: sezionare una mezzena di maiale: coscia con cotenna (con/senza codino), carré privato del lardo (con/senza codino), spalla privata del lardo; disossare: nodino 4 costole (con/senza codino), collo con 4 costole, coscia (con/senza codino), spalla, petto (disossato, refilato e mondato), tagli standardizzati. Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto); tempo assegnato: 85 min., fino a 88 min. -1 pto., fino a 91 min. -2 pti.
Cavallo in quarti: sezionare del QA e QP: coscia (con/senza scamone), lombata (con/senza scamone), quarto anteriore senza spalla liberato, collo liberato, spalla, Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto); tempo assegnato: 60 min., fino a 63 min.-1 pto., fino a 66 min.-2 pti.
Agnello / Capra: sezionare intero e disossare una mezzena, gigot intero (senza l'osso del bacino) e carré refilato/mondato pronto per la vendita. Spalla disossata e refilata/mondata pronta per la vendita. Petto e collo con osso come si presenta; Tempo assegnato: 27 min., bis 30 min. -1 pto., fino a 33 min. -2 pti. Rifilatura/mondatura per il negozio, denominazione dei pezzi di carne non rientrano nel tempo assegnato.

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

## Posizione 1, CCO 1 und 2

1.8.1	Lavorare in modo igienico
1.8.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.8.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
1.8.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)
1.8.5	Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)
1.8.6	Pulizia delle ossa
1.8.7	Refilatura e mondatura per il negozio
1.8.8	Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)
1.8.9	Detrazione di tempo

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>42</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

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)


### 1.9 Sezionare e disossare 4

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Pollo 1	4
<input type="checkbox"/> Pollo 2	6

Indicatori di esecuzione:
Pollo 1: tempo obbligatorio 40 min Pollo 2: tempo obbligatorio 60 min
Pollo, sezionamento a catena: sezionare, filettatura compresa, (petto, filetto interno), disossare le cosce di pollo, legare il pollo.
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.

Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

**Posizione 1, CCO 1 und 2**

1.9.1	Lavorare in modo igienico
1.9.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.9.3	Manipolazione delle macchine (2 moduli più 1 modulo nella filettare)
1.9.4	Metodo di lavoro/Efficienza
1.9.5	Allestire l'impianto di trasformazione seguendo delle istruzioni.
1.9.7	Taglio / Sezionamento (taglio economico), pulizia delle ossa (sezionamento di grosso)
1.9.8	Stato dei pezzi di carne (nessun taglio nei pezzi di carne), refilatura e mondata per il negozio (sezionamento di fino)
1.9.9	Denominazione e impiego di tutti i pezzi di carne (informazione a voce)
1.9.10	Assicurare la tracciabilità

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>42</b>	<b>0</b>

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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)

## 1.10 Sezionare e disossare 5

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Pollo 3	3
<input type="checkbox"/> Tacchino	4

Indicatori di esecuzione:
sezionare 7 polli interi: sezionare manualmente, compr. filettatura, mondare/refilare (petto, filetto interno) e disossare 15 cosce di pollo: disossaggio manuale Tempo consentito: 30 min., fino a 32 min. -1 pto., fino a 34 min. -2 pti.
Sezionare un tacchino (3pz. 3-6kg): sezionamento manuale compr. filettatura, mondare/refilare (petto, coscia superiore senza pelle e ossa, coscia inferiore senza ossa, con pelle, ali senza ossa, con pelle. Tempo consentito: 40 min., fino a 42 min. -1 pto., bis 44 min. -2 pti.

### Posizione 1, CCO 1 und 2

	Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
1.10.1 Lavorare in modo igienico		x 1 =	
1.10.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 1 =	
1.10.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 1 =	
1.10.4 Taglio / Sezionamento (taglio economico)		x 2 =	
1.10.5 Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)		x 1 =	
1.10.6 Pulizia delle ossa		x 2 =	
1.10.7 Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)		x 1 =	
1.10.8 Detrazione di tempo			
<b>Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →</b>	<b>mass.</b>	<b>27</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)

## 1.11a Salumeria 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare	6
<input type="checkbox"/> Salsiccia cruda	6
<input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	6

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

### Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 60 min, di cui 15 min. all'insacchitrice

Ciascun tipo di salsiccia può essere utilizzato al massimo due volte.

Quantità in uso nell'azienda.

Il candidato indica nel programma d'esame il prodotto ed un numero di pezzi motivato e usuale in azienda, che lavorerà nell'insacchitrice entro il tempo obbligatorio stabilito.

La produzione di pasticcini e terrine è possibile nella posizione salsicce cotte.

Valutazione da parte del candidato, se possibile con il prodotto originale, prodotto parallelo se necessario.

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.11.1a	Lavorare in modo igienico
1.11.2a	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.11.3a	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
1.11.4a	Metodo di lavoro/Efficienza
1.11.5a	Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)
1.11.6a	Produzione della massa
1.11.7a	Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacchitrice, pressare, formare)
1.11.8a	Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>48</b>	<b>0</b>

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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)


## 1.11b Salumeria 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare	6
<input type="checkbox"/> Salsiccia cruda	6
<input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	6

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

### Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 60 min, di cui 15 min. all'insacchitrice

Ciascun tipo di salsiccia può essere utilizzato al massimo due volte.

Quantità in uso nell'azienda.

Il candidato indica nel programma d'esame il prodotto ed un numero di pezzi motivato e usuale in azienda, che lavorerà nell'insacchitrice entro il tempo obbligatorio stabilito.

La produzione di pasticci e terrine è possibile nella posizione salsicce cotte.

Valutazione da parte del candidato, se possibile con il prodotto originale, prodotto parallelo se necessario.

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.11.1b Lavorare in modo igienico

1.11.2b Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

1.11.3b Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.11.4b Metodo di lavoro/Efficienza

1.11.5b Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)

1.11.6b Produzione della massa

1.11.7b Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacchitrice, pressare, formare)

1.11.8b 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 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>48</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)


## 1.11c Salumeria 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare	6
<input type="checkbox"/> Salsiccia cruda	6
<input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	6

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

### Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 60 min, di cui 15 min. all'insaccatrice  
Ciascun tipo di salsiccia può essere utilizzato al massimo due volte.

Quantità in uso nell'azienda.

Il candidato indica nel programma d'esame il prodotto ed un numero di pezzi motivato e usuale in azienda, che lavorerà nell'insaccatrice entro il tempo obbligatorio stabilito.

La produzione di pasticci e terrine è possibile nella posizione salsicce cotte.

Valutazione da parte del candidato, se possibile con il prodotto originale, prodotto parallelo se necessario.

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.11.1c Lavorare in modo igienico

1.11.2c Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

1.11.3c Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.11.4c Metodo di lavoro/Efficienza

1.11.5c Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)

1.11.6c Produzione della massa

1.11.7c Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insaccatrice, pressare, formare)

1.11.8c 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 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>48</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)


## 1.12a Impasti

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Hamburger	3
<input type="checkbox"/> Polpettone	3
<input type="checkbox"/> Specialità regionale	3

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 30 min.
Quantità in uso nell'azienda Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo indicativo.
La produzione di pasticcini e terrine è possibile nella posizione "Specialità regionale".
Valutazione da parte del candidato, se possibile con il prodotto originale, prodotto parallelo se necessario.

Numero di pezzi indicato	
--------------------------	--

Numero di pezzi raggiunto	
---------------------------	--

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.12.1a Lavorare in modo igienico

1.12.2a Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

1.12.3a Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.12.4a Metodo di lavoro/Efficienza

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
<b>mass.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.12.5a Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)

1.12.6a Produzione della massa

1.12.7a Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacatrice, pressare, formare)

1.12.8a Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>24</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

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

<b>1</b>
----------

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


# 1.12b Impasti

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Hamburger	3
<input type="checkbox"/> Polpettone	3
<input type="checkbox"/> Specialità regionale	3

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 30 min.
Quantità in uso nell'azienda Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo indicativo.
La produzione di pasticci e terrine è possibile nella posizione "Specialità regionale".
Valutazione da parte del candidato, se possibile con il prodotto originale, prodotto parallelo se necessario.

Numero di pezzi indicato	
--------------------------	--

Numero di pezzi raggiunto	
---------------------------	--

## Posizione 1, CCO 1 und 2

1.12.1b Lavorare in modo igienico

1.12.2b Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

1.12.3b Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.12.4b Metodo di lavoro/Efficienza

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
<b>mass.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

## Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.12.5b Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)

1.12.6b Produzione della massa

1.12.7b Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insaccatrice, pressare, formare)

1.12.8b 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 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>24</b>	<b>0</b>

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

<b>1</b>
----------

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



# 1.13 Articoli per affettati

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Affettato	5

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo: Artigianale = 45 minuti <b>6 tipi di affettato, almeno due roulade con bordo.</b>
Tempo obbligatorio: Industriale = 40 minuti Assortimento di affettato assortimento in uso nell'azienda
Impasto di base e guarnizioni si possono preparare prima.
Valutazione da parte del candidato, se possibile con il prodotto originale, prodotto parallelo se necessario.

## Posizione 1, CCO 1 und 2

1.13.1	Lavorare in modo igienico
1.13.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.13.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
1.13.4	Metodo di lavoro/Efficienza
<b>Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →</b>	

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
<b>mass.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

## Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.13.5	Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)
1.13.6	Miscelare la massa preparata
1.13.7	Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacchitrice, pressare, formare)
1.13.8	Valutazione del prodotto finale da parte del candidato
<b>Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →</b>	

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>27</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)

# 1.14 Linea-Convenience

**Candidato/-a:**

**Competenze operative:**

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Linea - 20 min.	2
<input type="checkbox"/> Linea - 30 min.	3
<input type="checkbox"/> Linea 40 min.	4

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 20 minuti risp. 30 minuti o 40 minuti
Quantità in uso nell'azienda
(prodotti di linea ad es. meatballs, bistecche di carne macinata, boulette de viande, fettine impanate di pollo, Chicken-Nugget, conserve, ecc...)
Presentazione dei prodotti su vassoi

**Posizione 1, CCO 1 und 2**

- 1.14.1 Lavorare in modo igienico
- 1.14.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
- 1.14.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature
- 1.14.4 Metodo di lavoro/Efficienza

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
<b>mass.</b>	<b>21</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

**Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4**

- 1.14.5 Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)
- 1.14.6 Produzione della massa
- 1.14.7 Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacchitrice, pressare, formare)
- 1.14.8 Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>21</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

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)



## 1.16 Pronto per la cucina / padella2

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Articoli pronti per la cucina/padella 2	6

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 60 min.
Realizzazione di prodotti pronti per la cucina, la padella, per il forno o per la tavola a libera scelta del candidato (in aggiunta ai prodotti realizzati nell'ambito 1.15 Pronto per la cucina/ padella1). Al massimo 1 padella pronta. 6 pezzi per ciascun tipo, presentazione su vassoi. Preparazione: carne al pezzo, ulteriori ingredienti interamente preparati.
Specialità regionali da concordare con l'esperto.

Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.16.1 Lavorare in modo igienico

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

1.16.3 Metodo di lavoro/Efficienza

1.16.4 Grado di difficoltà dei prodotti realizzati

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
<b>mass.</b>	<b>27</b>	<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.16.5 Mise-en-place

1.16.6 Tagliare la carne, taglio

1.16.7 Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita

1.16.8 Valutazione dei prodotti da parte degli esperti

1.16.9 Valutazione del prodotto da parte del candidato

1.16.10 Presentazione, dichiarazione

1.16.11 Spiegare le possibilità di cottura

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>42</b>	<b>0</b>

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

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)


# 1.17 Imballare e dichiarare

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.5, 4.1-4.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Confezionare e dichiarare	1

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 10 minuti
Una confezione di salumi e una di carne fresca.

## Posizione 1, CCO 1 und 2

- 1.17.1 Lavorare in modo igienico

---

- 1.17.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

---

- 1.17.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

---

- 1.17.4 Metodo di lavoro/Efficienza

---

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
<b>mass.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

## Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

- 1.17.5 Etichettatura e dichiarazione (prestare attenzione alla caratterizzazione specifica del prodotto)

---

- 1.17.6 Imballaggio e scelta delle quantità

---

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 2 =	
<b>mass.</b>	<b>9</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)

# 1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Arrostire, cuocere al forno, cuocere	2

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 20 minuti
Prodotto a libera scelta
Dev'essere utilizzato un pezzo di carne o un prodotto trasformato durante la PQ (raccomandazione per il calcolo).
Il tempo rimanente del tempo di riferimento può essere utilizzato per le informazioni verbali del candidato in merito alla preparazione, alla produzione e ai metodi di cottura.

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

## Posizione 1, CCO 1 und 2

- 1.18.1 Lavorare in modo igienico
- 1.18.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
- 1.18.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature
- 1.18.4 Metodo di lavoro/Efficienza

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
<b>mass.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

## Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

- 1.18.5 Mise-en-place
- 1.18.6 Preparazione (ev. speziare, cuocere), realizzare un prodotto finito, informazione a voce
- 1.18.7 Scelta e motivazione del metodo di cottura scelto, informazione a voce
- 1.18.8 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 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>18</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)

## 1.19 Prodotti salmistrati crudi

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Prodotto salmistrato crudo	3

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 30 minuti, di cui ca. 15 min. per refillare/mondare Taglio, refillatura/mondatura ed eventuale standardizzazione dei tagli
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.
Per rispettare il tempo obbligatorio e il tempo per la paratura si possono preparare due prodotti.
Situazione di partenza: Pezzi sezionati e disossati, spezie e sale vanno pesati separatamente.

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.19.1	Lavorare in modo igienico
1.19.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
1.19.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
1.19.4	Metodo di lavoro/Efficienza

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
<b>mass.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.19.5	Taglio, refillatura e mondatura della materia prima (almeno 15 minuti)
1.19.6	Produzione di una miscela per salagione a secco secondo una ricetta
1.19.7	Salmistrare e speziare
1.19.8	Ultimare la preparazione per la ripercuisione, risp. per l'ulteriore trasformazione; se si produce un prosciutto nello stampo, dare la forma al prosciutto oppure mettere nello stampo; valutazione di un prodotto parallelo da parte del candidato

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 4 =	
	x 2 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>27</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)


## 1.20 Prodotti salmistrati cotti

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Prodotto salmistrato cotto	3

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 30 minuti, di cui ca. 15 min. per refillare/mondare Taglio, refillatura/mondatura ed eventuale standardizzazione del (tagli)
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.
Situazione di partenza: Pezzi sezionati e disossati

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.20.1 Lavorare in modo igienico

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

1.20.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.20.4 Metodo di lavoro/Efficienza

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

### Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	1	=	
	x	1	=	
	x	1	=	
	x	3	=	
<b>mass.</b>		<b>18</b>		<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.20.5 Taglio, refillatura e mondatura della materia prima (almeno 15 minuti)

1.20.6 Realizzazione di una salamoia da iniettare secondo ricetta

1.20.7 Iniettare, immergere

1.20.8 ~~Ultimare la preparazione per la riperazione, risp. per l'ulteriore trasformazione; se si produce un prosciutto nello stampo, dare la forma al prosciutto oppure mettere nello stampo; valutazione di un prodotto parallelo da parte del candidato~~

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

### Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	4	=	
	x	2	=	
	x	2	=	
	x	1	=	
<b>mass.</b>		<b>27</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)




## 1.21 Piatto del giorno

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.3-3.5, 4.1, 4.3

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Piatto del giorno	3

Piatto del giorno
Piatto del giorno
Piatto del giorno
Piatto del giorno
Piatto del giorno

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo: 30 minuti
Realizzazione di 5 piatti del giorno, in aggiunta ai prodotti realizzati per Salumeria 2, Prodotti pronti per la cucina/la padella 1 e 2.
Situazione di partenza: carne al pezzo, ingredienti rimanenti già preparati.

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.21.1 Lavorare in modo igienico

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

1.21.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.21.4 Grado di difficoltà dei prodotti realizzati

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

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.21.5 Mise-en-place

1.21.6 Trasformazione in prodotti pronti per la vendita (regolarità, precisione, economicità)

1.21.7 Presentazione, dichiarazione

1.21.8 Valutazione dei prodotti da parte degli esperti

1.21.9 Valutazione dei prodotti da parte del candidato

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>39</b>	<b>0</b>

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

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

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)**


## 1.22 Articoli di gastronomia 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1-4.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Articoli di gastronomia 1	6

Fondue di carne / Grigliata da tavolo	
Articoli in gelatina	
Articoli nella pasta	
Canapés o Sandwiches	

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo: 60 minuti
Realizzazione di tre dei quattro prodotti seguenti e presentazione su vassoi:
Fondue di carne/Grigliata da tavola per 4 persone (carne al pezzo, altri ingredienti pronti) Tartine o sandwiches, 6 pezzi (gli ingredienti si possono preparare e tagliare prima)
Articoli nella gelatina, una torta oppure 6 pezzi (gli ingredienti si possono preparare e tagliare prima), Non foderare gli stampi con la gelatina in anticipo La torta di gelatina dev'essere realizzata all'inizio dell'esame per consentire la valutazione del prodotto finito.
Articoli nella pasta, 6 pezzi (cotti nel forno) oppure per 4 persone (senza cottura nel forno), (gli ingredienti si possono preparare e tagliare prima)
Teigartikel, 6 Stück (herausgebacken) oder für 4 Personen (nicht gebacken), Zutaten können vorbereitet und zugeschnitten sein

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.22.1 Lavorare in modo igienico

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

1.22.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

1.22.4 Metodo di lavoro/Efficienza

### Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	1	=	
	x	1	=	
	x	1	=	
	x	3	=	
<b>mass.</b>		<b>18</b>		<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.22.5 Mise-en-place

1.22.6 Trasformazione in prodotti pronti per la vendita (regolarità, precisione, economicità)

1.22.7 Presentazione, dichiarazione

1.22.8 Valutazione dei prodotti da parte degli esperti

1.22.9 Valutazione dei prodotti da parte del candidato

### Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	1	=	
	x	4	=	
	x	2	=	
	x	3	=	
	x	1	=	
<b>mass.</b>		<b>33</b>		<b>0</b>

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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

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)

## 1.23 Articoli di gastronomia 2

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1-4.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Articoli di gastronomia 2	4

### Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo: 40 minuti

Realizzazione di due fra i quattro prodotti seguenti, con presentazione su vassoi:

Piatto di affettato (solo prodotti a base di carne) a scelta per 4 persone (è consentito delegare l'affettatura), con guarnitura

Piatto di salmistrati crudi per 4 persone (è consentito delegare il taglio), con guarnitura

Piatto misto o di formaggio (ad es. con antipasti) a scelta per 4 persone (è consentito delegare il taglio), guarnitura

Articoli da regalo a scelta

Incarico 1

Incarico 2

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.23.1 Lavorare in modo igienico

1.23.2 Metodo di lavoro/Efficienza

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 3 =	
mass.	12	0

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.23.3 Mise-en-place

1.23.4 Preparazione / Tecnica di preparazione (regolarità, precisione, economicità)

1.23.5 Valutazione dei prodotti da parte degli esperti

1.23.6 Valutazione dei prodotti da parte del candidato

**Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →**

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
mass.	27	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)




## 1.25 Consulenza al cliente

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1, 1.2-1.5, 2.1-2.5, 4.4

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Consulenza al cliente	4

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 40 minuti
Durante la consulenza ai clienti si vendono di preferenza i prodotti di propria produzione. Ordinare i prodotti tagliati (ad es. le costolette) in base alle esigenze e secondo le prescrizioni aziendali. (Se necessario, è consentito ricorrere all'aiuto di altre persone, ad es. per tagliare le costolette ecc.)
Gli esperti sono tenuti ad esaminare i candidati nell'ambito d'impiego nel quale questi sono formati (Carne, Salumeria, ecc.)

### Posizione 1, CCO 1 und 2

1.25.1 Lavorare in modo igienico

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

1.25.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>9</b>	<b>0</b>

### Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4

1.25.4 Conduzione del colloquio, svolgimento della vendita (cortesia, analisi dei desideri del cliente, conclusione della vendita)

1.25.5 Valutazione delle vendite da parte degli esperti

1.25.6 Vendita supplementare, (proporre vendite supplementari)

1.25.7 Consulenza semplice (cottura, menu), (proporre l'offerta con competenza e vendere in modo attivo, terminare la consulenza)

1.25.8 Reclamazione del cliente (ascoltare eventuali contestazioni del cliente, informare il capo)

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
<b>mass.</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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

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)

## 1.26 Calcoli

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input 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

1.26.1 Calcolare percentuale ossa o dell'imballaggio (tara) (in kg e %)

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
[ ]	x 1	= [ ]

1.26.2 Calcolare prezzo di vendita (1 articolo pronto)

[ ]	x 1	= [ ]
-----	-----	-------

1.26.3 Calcolo perdita di peso (in kg e %)

[ ]	x 1	= [ ]
-----	-----	-------

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

mass.	9	[ ]
-------	---	-----

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

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)

# Tabella ausiliaria per gli esperti

Candidato/-a:

## Indicatori di esecuzione:

Le seguenti tabelle ausiliarie possono essere utili agli esperti per la valutazione delle singole sottoposizioni. L'impiego delle tabelle ausiliarie è facoltativo.

La valutazione prevede l'attribuzione da 0 a 3 punti.

Le irregolarità che comportano una riduzione di punti devono essere indicate sul foglio principale.

I punti non vengono trascritti automaticamente, essi servono soltanto come proposta, ma vengono indicati sul foglio principale come commento.

Sul foglio principale si possono indicare soltanto punti interi.

1.15 Pronto per la cucina / padella1		Punti 0-3
Prodotto		
Prodotto		
Prodotto		
Durchschnitt		
Gerundet		

1.16 Pronto per la cucina / padella2		Punti 0-3
Prodotto		
Prodotto		
Prodotto		
Prodotto		
Prodotto		
Prodotto		
Durchschnitt		
Gerundet		

1.21 Piatto del giorno		Punti 0-3
Piatto del giorno		
Piatto del giorno		
Piatto del giorno		
Piatto del giorno		
Piatto del giorno		
Durchschnitt		
Gerundet		

1.22 Articoli di gastronomia 1		Punti 0-3
Fondue di carne / Grigliata da tavolo		
Articoli in gelatina		
Articoli nella pasta		
Canapés o Sandwiches		
Durchschnitt		
Gerundet		

1.25 Consulenza al cliente					
Compito	Articolo	Punti 0-3	Compito	Articolo	Punti 0-3
Vendita 1			Vendita 6		
Vendita 2			Vendita 7		
Vendita 3			Vendita 8		
Vendita 4			Vendita 9		
Vendita 5			Vendita 10		
Media	Vendita 1-10		Arrotondato	Vendita 1-10	

## Tabella ausiliaria per gli esperti

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF
1.26.1 Calcolare percentuale ossa o dell'imballaggio (tara) (in kg e %)				
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF
		Peso pezzo intero		
		Peso carne / prodotto		
		Peso ossa		
1.26.2 Calcolare prezzo di vendita (1 articolo pronto)				
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF
		Ingrediente 1		
		Ingrediente 2		
		Tempo CHF/h		
		Prezzo di vendita		
1.26.3 Calcolo perdita di peso (in kg e %)				
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF
		Peso crudo/fresco		
		Peso cotto/affumicato/refrigerato		
		Calcolo perdita di peso (in kg e %)		







