



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Piano di formazione

relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base di

Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere con certificato federale di formazione pratica (CFP)*

del 18 ottobre 2016 (in vigore dal 1° gennaio 2017)

Numero della professione 21812

*Le parole che indicano le persone valgono sia per le donne che gli uomini.

Indice

1. Introduzione

2. Fondamenti pedagogico-professionali

- 2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative
- 2.2 Descrizione delle quattro dimensioni delle competenze operative
- 2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione
- 2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione

3. Profilo di qualificazione

- I. Profilo professionale
- II. Tabella delle competenze operative
- III. Livello richiesto per la professione

4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

- | | | |
|----|-------------------------------|--|
| 1. | Campo di competenze operative | Trasformazione della carne |
| 2. | Campo di competenze operative | Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità |
| 3. | Campo di competenze operative | Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione) |
| 4. | Campo di competenze operative | Preparazione e vendita di preparati e prodotti a base di carne (orientamento preparazione e vendita) |

Approvazione ed entrata in vigore

Allegato 1: Elenco degli strumenti per promuovere la qualità della formazione professionale di base

Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

Glossario

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CFSL	Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
CI	Corsi interaziendali
CSFO	Centro svizzero di servizio Formazione professionale Orientamento professionale, universitario e di carriera
CSFP	Conferenza svizzera degli uffici cantonali della formazione professionale
INP	Infortuni non professionali
IP	Infortuni professionali
LFPr	Legge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
ofor	Ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
OFPr	Ordinanza sulla formazione professionale, 2004
oml	Organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SEFRI	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica
PSE	Difetto del valore pH („pale soft exudative“, bzw. „pallida molle acquosa“ → valore pH troppo basso)
DFD	Difetto del valore pH („dark firm dry“, bzw. „scura soda asciutta“ → valore pH troppo alto)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points, Analisi dei rischi e padronanza dei punti di controllo critici
BDTA	Banca Dati sul traffico di animali
CH-TAX	Sistema di classificazione per bestiame da macello e carcasse

1. Introduzione

Negli ultimi anni la professione della Macellaia-salumiera / del Macellaio salumiere è molto cambiata. Nelle regioni di campagna esiste ancora l'azienda specializzata di macelleria che si occupa di macellazione, sezionamento e trasformazione. In numerose regioni si assiste tuttavia alla specializzazione, con aziende di trasformazione e vendita, rispettivamente aziende specializzate in articoli di gastronomia. Vi sono quindi negozi di macelleria che fanno tutto in proprio, dalla macellazione al preparato di carne pronto per la vendita, mentre altri negozi di macelleria delegano il processo di macellazione ai grandi macelli, limitandosi ad acquistare mezzene, quarti e parti di animali da trasformare in prodotti finali. Il lavoro pesante di un tempo viene ormai alleggerito da numerose macchine, utensili e impianti che risparmiano fatica. Un'ulteriore evoluzione all'interno del settore è rappresentata dal cambiamento delle abitudini nel consumo, nella fattispecie nell'ambito della carne di pollo. La diffusione del Catering quale base importante per assicurare l'esistenza del negozio specializzato di macelleria ha modificato in profondità la professione ed il contesto professionale. In effetti oltre il 90% dei negozi specializzati sono attivi nel Catering. A ciò si aggiunge che i macellai-salumieri sono degli specialisti in materia d'igiene e di tutela dell'ambiente, consapevoli delle proprie responsabilità verso la salute di clienti e collaboratori, come pure della tutela dell'ambiente.

Il presente piano di formazione tiene conto dei suddetti sviluppi, quindi il profilo professionale è suddiviso in due orientamenti:

1. Produzione e trasformazione
2. Preparazione e vendita

In quanto strumento per la promozione della qualità¹ sulla formazione professionale di base il piano di formazione per Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere con certificato federale di formazione pratica (CFP), descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione aiuta i responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali a pianificare e svolgere la formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione costituisce uno strumento orientativo.

¹ cfr. art. 12 cpv. 1 lett. c dell'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e art. 9 dell'ordinanza della SE-FRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor) di Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere CFP

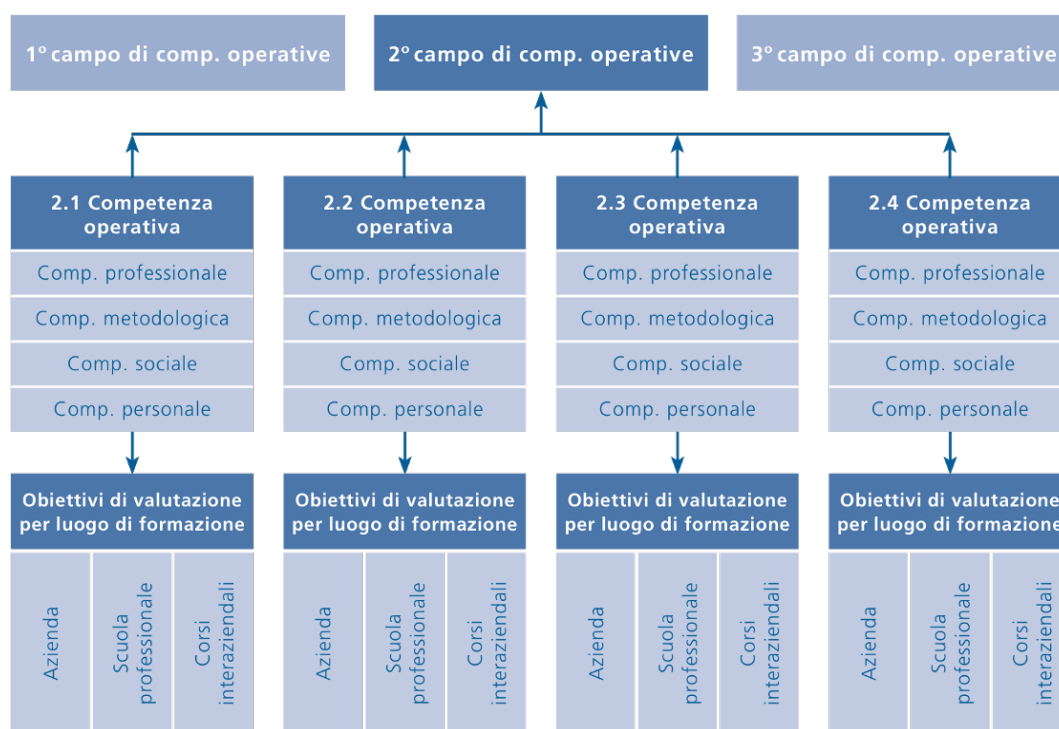
2. Fondamenti pedagogico-professionali

2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base dei macellai-salumieri. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere quest'obiettivo, durante la formazione le persone in formazione sviluppano le competenze operative descritte nel piano di formazione. Tali competenze vanno intese e definite come standard minimi di formazione che verranno poi verificati nelle procedure di qualificazione.

Il piano di formazione enuncia concretamente le competenze operative da acquisire, rappresentate sotto forma di campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione.

Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione:



La professione della Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere comprende 4 **campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli uno dall'altro.

Esempio: Trasformazione della carne

Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative Trasformazione della carne sono dunque raggruppate 5 competenze operative. Queste ultime corrispondono a situazioni operative tipiche della professione e descrivono il comportamento che ci si aspetta dalle persone in formazione in tali casi. Ogni competenza operativa include quattro dimensioni: la competenza professionale, metodologica, sociale e personale (vedi 2.2); in quei contesti esse sono associate alle competenze operative.

Per garantire che l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali forniscano il proprio apporto allo sviluppo delle competenze operative, queste ultime vengono concretizzate in **obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione**. Ai fini di una cooperazione ottimale tra i luoghi di formazione gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi 2.4).

2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché i macellai-salumieri riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

Competenza operativa



2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio:

Li-vello	Defini-zione	Descrizione
C 1	Sapere	I macellai-salumieri ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili. Esempio: I macellai-salumieri citano il nome dei pezzi di carne correttamente impiegando il linguaggio tecnico.
C 2	Comprendere	I macellai-salumieri spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie Esempio: I macellai-salumieri spiegano il processo di maturazione della carne.
C 3	Applicare	I macellai-salumieri applicano le capacità/tecnologie apprese in situazioni diverse. Esempio: I macellai-salumieri calcolano il prezzo di vendita di un prodotto sulla base di valori dati.
C 4	Analizzare	I macellai-salumieri analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali Esempio: I macellai-salumieri analizzano le conseguenze della mancanza d'igiene e le contaminazioni dei prodotti che ne derivano.
C 5	Sintetizzare	I macellai-salumieri combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme. Esempio: I macellai-salumieri descrivono e motivano la regolazione della temperatura durante la produzione, la refrigerazione e lo stoccaggio dei salumi.
C 6	Valutare	I macellai-salumieri valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri. Esempio: La Macellaia-salumiera e il Macellaio di macelleria valutano le condizioni che riguardano la sicurezza e la salute nelle situazioni tipiche della professione.

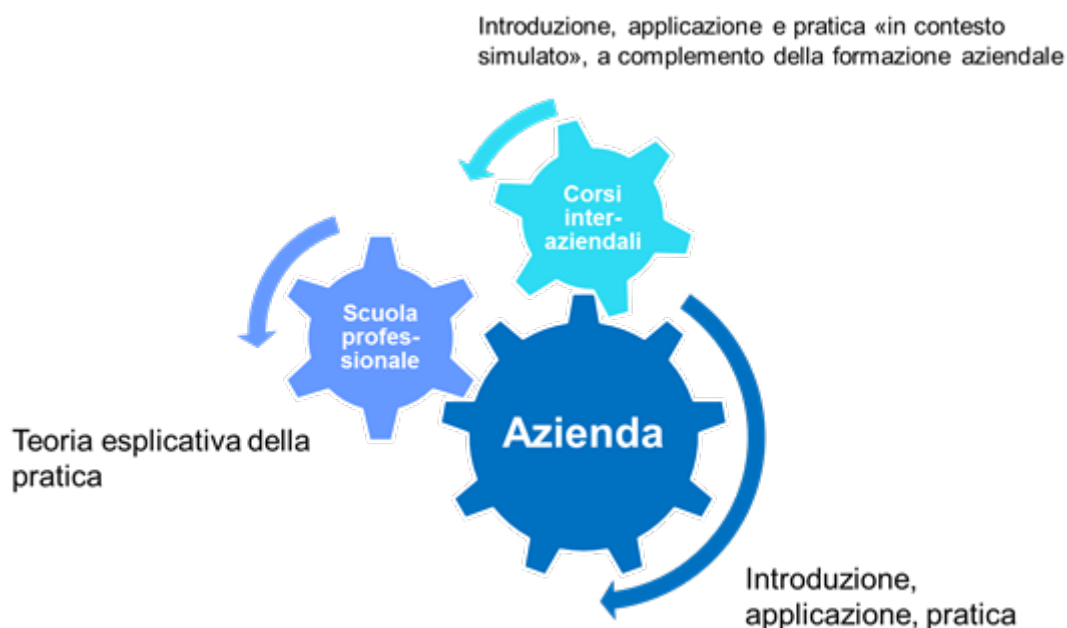
2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione le persone in formazione vanno aiutate a mettere in relazione teoria e pratica. La cooperazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto del contributo degli altri. Grazie a una buona collaborazione ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- Azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione;
- Scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica, che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e dello sport;
- Corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue:



La realizzazione efficace della cooperazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato).

3. Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione contiene il profilo professionale e il livello richiesto per la professione, nonché la tabella delle competenze operative, raggruppate nei relativi campi, che una persona qualificata deve possedere per poter esercitare la professione in maniera competente al livello definito.

Oltre a concretizzare gli obiettivi di valutazione del piano di formazione, il profilo di qualificazione funge da base per la classificazione del titolo di formazione professionale rilasciato nel Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ-CH), per l'elaborazione del supplemento al certificato e per la definizione della procedura di qualificazione.

I. Profilo professionale

Ambiti professionali

I macellai-salumieri svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per le seguenti conoscenze, capacità e comportamenti:

Trasformano la carne, i preparati e i prodotti a base di carne dietro istruzioni pianificando e organizzando gli appositi processi di lavoro.

Lavorano la carne cruda e ne ricavano dietro istruzioni preparati e prodotti a base di carne applicando gli appositi metodi di produzione. Imballano ed etichettano il tutto nel rispetto delle prescrizioni aziendali e regolamentari.

Nei loro lavori applicano con impegno e correttezza le regole e gli standard della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute, della sostenibilità, della protezione dell'ambiente e dell'igiene nonché le prescrizioni in materia di cleantech.

I macellai-salumieri dell'orientamento produzione e trasformazione procurano le carcasse, stordiscono gli animali, li dissanguano e determinano il peso macellato. Nel fare ciò si attengono alle prescrizioni di legge ed applicano i principi dell'etica verso gli animali. Essi lavorano i prodotti secondari e le interiora. Producono salsicce crude, salsicce scottate, salsicce cotte, prodotti salmistrati, preparati pronti per la cucina e per la padella come pure piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita.

I macellai-salumieri dell'orientamento preparazione e vendita producono manualmente oppure con l'impiego di macchine carne, preparati e prodotti a base di carne. Producono, raffinano, imballano ed etichettano articoli di gastronomia. Allestiscono il banco e i locali di vendita in modo da favorire la vendita, consigliano i clienti, vendono i prodotti ed evadono gli ordini dei clienti.

Principali competenze operative

Gli obiettivi di formazione sono articolati in quattro campi di competenze operative:

1. Trasformazione della carne
2. Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità
3. Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)
4. Preparazione e vendita di prodotti a base di carne (orientamento preparazione e vendita)

Rilevanza della professione all'interno della società

Il negozio di macelleria artigianale

In generale, i negozi di macelleria artigianale sono dei commerci autonomi che in parte macellano in proprio, trasformano la carne in carne fresca e preparati di carne che commercializzano e vendono. Negli ultimi anni gran parte dei negozi di macelleria artigianali si è trasformata in veri e propri negozi per buongustai e commerci dediti al catering. In essi si trova un numero crescente di prodotti convenience (= alimenti in parte pronti), prodotti take-away (= alimenti da asportare pronti per il consumo) e offerte complete di party-service (= fornitura di alimenti che vanno dal semplice menu pronto all'occorrente per banchetti e grandi eventi).

L'azienda produttrice di carne industriale

Le aziende produttrici di carne industriali si stanno viepiù specializzando nei due ambiti „macellazione“ e „trasformazione“. Nei macelli moderni si produce industrialmente la carne separando le specie di animali (Macelli per maiali, macelli per mammiferi e macelli per pollame). Tramite la cosiddetta „macellazione su nastro“ il bestiame da reddito viene macellato industrialmente con processi strutturati in modo articolato. Nelle imprese di sezionamento e di trasformazione autonome e in imprese di sezionamento affiancate ai macelli si sezionano e trasformano le mezzene del bestiame da macello. Generalmente l'impresa di sezionamento e di trasformazione rifornisce i punti di vendita e i rivenditori di prodotti freschi o surgelati semi-pronti o pronti. Oltre ai prodotti di carne fresca e ai preparati di carne, le aziende di trasformazione della carne industriali producono prodotti-convenience.

I punti di vendita

Un tempo esistevano dei negozi, chiamati anche punti di vendita, che vendevano ai consumatori esclusivamente carne fresca e preparati di carne. Oggi invece gran parte dei punti di vendita offre ormai una gamma completa di generi alimentari. Non di rado vi si trova un vasto assortimento di carne fresca, preparati di carne e prodotti di latteria, un reparto di panetteria e pasticceria, generi coloniali e un angolo dedicato ai vini. Generalmente questi punti di vendita vengono riforniti con prodotti freschi quotidianamente. Troviamo questi commerci „che offrono di tutto“ nei centri, nelle grandi stazioni ferroviarie, negli aeroporti, presso le stazioni di rifornimento autostradali, ma anche nei piccoli commerci privati.

Commercio di carne

Come indica il nome, si tratta di aziende che si sono specializzate nel commercio di carne. Generalmente il commercio di carne non dispone di un negozio, cioè di un punto di vendita vero e proprio. Il commercio di carne è l' „anello di congiunzione“, cioè l' „intermediario“ tra i produttori di carne e i venditori. Il commercio di carne acquista solitamente grandi quantità di carne fresca e di prodotti a base di carne, che a sua volta vende ai rivenditori ed ai grossisti (= clienti all'ingrosso) come i ristoranti o la ristorazione collettiva (= grandi mense, grandi cucine). L'azienda commerciale tratta raramente carne di una sola specie, bensì vende diversi tipi e gruppi di articoli (ad es. prodotti commestibili, pesce fresco e surgelato, pollame, selvaggina ecc.). Un ambito particolarmente importante per il commercio è rappresentato dall'importazione di carne e prodotti a base di carne.

Formazione professionale

I macellai-salumieri lavorano generalmente in un team. Le aziende di trasformazione di carne devono soddisfare dei requisiti severi in materia d'igiene, ambiente e responsabilità per danno da prodotti. Le aziende trasformatrici di carne dispongono di macchine ed impianti di produzione specifici. Per condurre un'azienda in proprio, è opportuno seguire una formazione professionale superiore.

II. Tabella delle competenze operative

Campi di competenze operative ↓	Competenze operative →				
	1	2	3	4	5
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.5 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti
3 Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne (orientamento produzione e trasformazione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.3 Fabbricare prodotti salmistrati	3.4 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	3.5 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita
4 Preparazione e vendita di prodotti a base di carne (orientamento preparazione e vendita)	4.1 Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne	4.2 Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia	4.3 Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite	4.4 Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti	

Per tenere conto della specializzazione aziendale, le aziende di tirocinio e le persone in formazione scelgono almeno tre competenze operative nel campo di competenze operative 3 o 4. Sia nella scuola professionale sia nei corsi interaziendali vengono insegnate tutte le competenze operative.

III. Livello richiesto

Il livello richiesto per la professione è fissato nel capitolo 4 (campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione) in base ai livelli tassonomici (C1 – C6) degli obiettivi di valutazione.

4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla cooperazione fra i tre luoghi di formazione.

Campo di competenza operativa 1: Trasformazione della carne

La trasformazione della carne costituisce la competenza operativa di base dei macellai-salumieri.

Trasformano la carne, i preparati e i prodotti a base di carne dietro istruzioni pianificando e organizzando gli appositi processi di lavoro.

Lavorano la carne cruda e ne ricavano dietro istruzioni preparati e prodotti a base di carne applicando gli appositi metodi di produzione. Imballano ed etichettano il tutto nel rispetto delle prescrizioni aziendali e regolamentari.

Campo di competenza operativa 1.1: Pianificare e organizzare i lavori

I macellai-salumieri pianificano ed organizzano i propri lavori con efficienza, conformemente alle prescrizioni aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.1.1		<p>Spiegare le forme organizzative dell'azienda</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le forme organizzative aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forme della struttura organizzativa - Requisiti dell'organizzazione procedurale e strumenti <p>(C2)</p>	
1.1.2	<p>Assumere i compiti in base alla descrizione delle funzioni</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le funzioni all'interno della loro azienda, i relativi compiti e le responsabilità.</p> <p>I macellai-salumieri spiegano la loro descrizione delle funzioni, assumono i compiti con senso del dovere e si attengono alle prescrizioni. (C3)</p>		

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.1.3	<p>Rilevare le ore di lavoro</p> <p>I macellai-salumieri rilevano le proprie ore di lavoro e le registrano correttamente in base alle prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Calcolare le ore di lavoro</p> <p>I macellai-salumieri calcolano le proprie ore di lavoro giornaliere correttamente con e senza l'ausilio di mezzi tecnologici. (C3)</p>	
1.1.4	<p>Gestire il magazzino</p> <p>I macellai-salumieri gestiscono i magazzini delle merci in base alle prescrizioni di legge e aziendali, conformemente agli standard energetici e delle risorse.</p> <p>Prendono in consegna merci e prodotti, li immagazzinano secondo le prescrizioni ed assicurano la separazione del flusso merci e la tracciabilità.</p> <p>Controllano la qualità e, in caso di problemi della qualità, prendono i provvedimenti adeguati. (C3)</p>	<p>Spiegare la gestione del magazzino</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i seguenti principi della gestione del magazzino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene - First-In / First-Out - Conservabilità - Scorte teoriche - Ordini - Separazione del flusso merci - Tracciabilità - Controllo e garanzia di qualità - Efficienza energetica e delle risorse <p>(C2)</p>	

Competenza operativa 1.2: Lavorare la carne

I macellai-salumieri disossano eventualmente i pezzi di carne in modo pulito e conformemente al loro impiego. Parano i tipi di carne conformemente alle prescrizioni aziendali e agli ordini e li indicano con i termini professionali corretti.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.2.1		<p>Descrivere l'anatomia della carcassa</p> <p>I macellai-salumieri descrivono la struttura e la funzione della carcassa del manzo, del maiale, dell'ovino, del cavallo e del pollame.</p> <p>Designano i singoli organi e ne spiegano le funzioni. (C2)</p>	
1.2.2		<p>Descrivere la materia prima e il prodotto Carne</p> <p>I macellai-salumieri descrivono la materia prima ed il prodotto Carne nei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - giuridico - fisiologico-nutrizionale - chimico <p>(C2)</p>	
1.2.3	<p>Classificare le carcasse degli animali</p> <p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Produzione e trasformazione“ classificano correttamente le parti delle carcasse e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. secondo la CH-Tax.</p> <p>(C3)</p> <p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Preparazione e vendita“ calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3)</p>	<p>Classificare le carcasse degli animali</p> <p>I macellai-salumieri classificano correttamente le parti delle carcasse e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3)</p>	<p>Classificare le carcasse degli animali</p> <p>I macellai-salumieri classificano correttamente le parti delle carcasse e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.2.4	<p>Disossare la carne</p> <p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Produzione e trasformazione“ disossano in modo efficiente e pulito determinate parti di una carcassa.</p> <p>(C3)</p> <p>I macellai-salumieri / dell'orientamento „Preparazione e vendita“ sanno distinguere i pezzi delle parti disossate, ne indicano i nomi e li trasformano correttamente. (C3)</p>	<p>Disossare la carne</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le carcasse e designano correttamente le singole parti, i pezzi pregiati e i prodotti secondari. (C3)</p>	<p>Disossare la carne</p> <p>I macellai-salumieri disossano in modo efficiente e pulito tre dei seguenti pezzi di carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collo - Coscia - Spalla - Lombata <p>(C3)</p>
1.2.5	<p>Parare e refilare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare</p> <p>I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.</p> <p>Imballano, etichettano e immagazzinano i pezzi di carne conformemente alla maturazione ottimale.</p> <p>(C3)</p>	<p>Designare i pezzi di carne e spiegare la maturazione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano l'impiego delle singole parti, dei pezzi pregiati e dei prodotti secondari atti al consumo.</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le diverse fasi del processo di maturazione. (C2)</p>	<p>Parare e refilare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare</p> <p>I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.</p> <p>Designano le parti di animali e ne spiegano l'impiego. (C3)</p>
1.2.6	<p>Eseguire la standardizzazione della materia prima</p> <p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione specifica dell'azienda.</p> <p>Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva.</p> <p>(C3)</p>	<p>Eseguire la standardizzazione della materia prima</p> <p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione specifica dell'azienda.</p> <p>(C3)</p>	<p>Eseguire la standardizzazione della materia prima</p> <p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione.</p> <p>Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva.</p> <p>(C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.2.7	<p>Eeguire la mondatura fine</p> <p>I macellai-salumieri eseguono la mondatura fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente.</p> <p>Preparano i pezzi di carne per il negozio o per il cliente in base al loro utilizzo e impiegando i tagli appropriati. (C3)</p>	<p>Designare i pezzi di carne</p> <p>I macellai-salumieri designano e scrivono gli impieghi dei pezzi di carne con la terminologia professionale corretta. (C1)</p>	<p>Eeguire la mondatura fine</p> <p>I macellai-salumieri eseguono la mondatura fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente. (C3)</p>
1.2.8	<p>Conoscere le irregolarità qualitative</p> <p>I macellai-salumieri conoscono le irregolarità qualitative della carne in base ai parametri rilevanti per la qualità come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado di ingrasso <p>In caso di irregolarità, informano il capo. (C4)</p>	<p>Riconoscere le irregolarità qualitative</p> <p>I macellai-salumieri spiegano i seguenti parametri di qualità della carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado d'ingrasso <p>Mostrano le conseguenze della cattiva qualità della carne e spiegano l'ulteriore impiego della carne con deviazione qualitativa. (C2)</p>	<p>Determinare la qualità della carne</p> <p>I macellai-salumieri determinano la qualità della carne in base ai seguenti parametri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado d'ingrasso <p>(C2)</p>

Competenza operativa 1.3: Produrre impasti di carne e salumi

I macellai-salumieri producono salumi conformemente alle prescrizioni e alle ricette aziendali. Impiegano le spezie e gli additivi appropriati e motivano i parametri processuali, ad esempio la regolazione della temperatura.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.3.1	<p>Produrre impasti di carne e salumi</p> <p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Produzione e trasformazione“ producono dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di preparati di carne rispettando le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salsicce scottate - Salsicce crude - Salsicce cotte, Terrine o Pâté en croûte <p>(C3)</p> <p>I macellai-salumieri dell'orientamento „Preparazione e vendita“ preparano un impasto a grana grossa per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburger - Polpettone - Specialità regionali <p>In alternativa producono una terrina o un Pâté en croûte secondo le istruzioni aziendali.</p> <p>(C3)</p>	<p>Descrivere la fabbricazione di salumi</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i tipi di salumi tradizionali e spiegano i rispettivi metodi di trasformazione, il processo di lavorazione e gli ingredienti necessari.</p> <p>Calcolano le ricette basandosi su esempi.</p> <p>(C3)</p>	<p>Fabbricare salumi</p> <p>I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione.</p> <p>(C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.3.2	Trasformare spezie e additivi I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)	Descrivere spezie e additivi I macellai-salumieri spiegano le caratteristiche, gli effetti e i dosaggi delle spezie e degli additivi. (C2)	Trasformare spezie e additivi I macellai-salumieri trasformano le spezie, gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)
1.3.3	Trasformare ulteriormente i salumi I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i salumi in base alle prescrizioni aziendali (tipo d'imballaggio, stoccaggio, conservabilità ecc.) (C3)	Motivare la regolazione della temperatura I macellai-salumieri sorvegliano e motivano il controllo della temperatura durante la produzione, la refrigerazione e lo stoccaggio dei salumi. Calcolano le rispettive perdite. (C3)	

Competenza operativa 1.4: Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne

I macellai-salumieri cuociono la carne e fabbricano preparati e prodotti a base di carne tenendo conto dei principi di fisiologia nutrizionale e dell'effetto conservante dei processi di riscaldamento.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.4.1		<p>Spiegare i principi di fisiologia nutrizionale</p> <p>I macellai-salumieri spiegano il valore degli alimenti scelti sulla base di:</p> <ul style="list-style-type: none">- Valore d'uso e nutrizionale- Valore edonistico- Valore per la salute <p>Essi descrivono le funzioni dei seguenti ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none">- Proteine- Grassi- Carboidrati- Vitamine- Fibre alimentari- Sostanze minerali e microelementi <p>Essi descrivono gli effetti di ingredienti e additivi sulla qualità dei prodotti e sulla salute.</p> <p>Essi spiegano le malattie ricorrenti dovute alle derrate alimentari e la differenza tra intolleranza e allergia. (C2)</p>	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.4.2	<p>Cuocere prodotti e carne</p> <p>I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e la carne con almeno 4 metodi di cottura impiegando le proprie conoscenze di scienze della nutrizione.</p> <p>(C3)</p>	<p>Descrivere metodi di cottura</p> <p>Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera descrivono almeno 4 metodi e ne spiegano gli impieghi. Essi descrivono gli effetti del trattamento termico sugli alimenti, la sicurezza e la stabilità degli alimenti.</p> <p>(C2)</p>	<p>Cuocere prodotti e carne</p> <p>Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera cuociono prodotti tradizionali e regionali e la carne con almeno 4 metodi di cottura impiegando le proprie conoscenze di scienze della nutrizione.</p> <p>(C3)</p>
1.4.3	<p>Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola</p> <p>I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola. (C3)</p>	<p>Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola.</p> <p>I macellai-salumieri descrivono la produzione di preparati di carne pronti per la cucina, la padella e la tavola.</p> <p>Essi eseguono i seguenti calcoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Calcolo delle perdite -Ricette -Prezzo di vendita <p>(C2)</p>	<p>Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola</p> <p>I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola ed eseguono un calcolo del prezzo di vendita. (C3)</p>
1.4.4	<p>Scegliere programmi di pastorizzazione e sterilizzazione</p> <p>Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione idonei e spiegano il procedimento di una pastorizzazione. (C3)</p>	<p>Descrivere la pastorizzazione / sterilizzazione</p> <p>I macellai-salumieri descrivono il processo di pastorizzazione / sterilizzazione ed i suoi effetti sulla conservabilità. (C2).</p>	<p>Scegliere programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione</p> <p>I macellai-salumieri scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione idonei e spiegano il senso e lo scopo dei programmi. (C3)</p>

Competenza operativa 1.5: Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

I macellai-salumieri imballano con tipi e metodi d'imballaggio appropriati la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne secondo le prescrizioni aziendali. Essi dichiarano gli imballaggi con etichette e calcolano i prezzi di vendita.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
1.5.1		Descrivere la carne e i prodotti a base di carne I macellai-salumieri descrivono la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne e il rispettivo impiego. (C2)	
1.5.2	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano a regola d'arte la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. Essi impiegano i metodi appropriati e rispettando le prescrizioni aziendali, giuridiche, le regole sulla conservabilità e tenendo conto dei principi dell'efficienza delle risorse e dei desideri dei clienti. (C3)	Spiegare i tipi e i metodi d'imballaggio I macellai-salumieri spiegano le caratteristiche, i vantaggi, gli svantaggi e l'impiego dei diversi tipi e metodi d'imballaggio. (C2)	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano a regola d'arte e nel rispetto dell'efficienza delle risorse la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne. (C3)
1.5.3	Etichettare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne I macellai-salumieri etichettano e dichiarano la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne rispettando le prescrizioni aziendali, la legge e assecondando i desideri dei clienti. Così essi assicurano l'informazione, la definizione, la trasparenza e la tracciabilità. (C3)	Spiegare l'etichettatura e dichiarazione della carne, di preparati di carne e prodotti a base di carne I macellai-salumieri spiegano l'obiettivo e le funzioni di una corretta definizione e dichiarazione. -Essi spiegano l'utilità e l'importanza della tracciabilità per consumatori e produttori. (C2)	Etichettare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne I macellai-salumieri etichettano e dichiarano la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne secondo le prescrizioni di legge. (C3)
1.5.4	Calcolare i prezzi di vendita I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne sulla base di valori dati. (C3)	Calcolare i prezzi di vendita I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne sulla base di valori dati. (C3)	Calcolare i prezzi di vendita I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita della carne, dei preparati e dei prodotti a base di carne basandosi sui valori dati. (C3)

Campo di competenza operativa 2: Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità

Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità riveste un'importanza centrale per collaboratori, clienti come pure per l'ambiente e la società.

I macellai-salumieri pensano ed agiscono per lo sviluppo del settore, per gli ambiti dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della tutela della salute, della protezione dell'ambiente, per la conservazione del valore di materie prime, prodotti, utensili, macchinari e impianti. Essi rispettano consapevolmente e in modo mirato le prescrizioni e gli standard di legge ed aziendali.

Campo di competenza operativa 2.1 Valutare tendenze e sviluppi

I macellai-salumieri mostrano le tendenze, le possibilità di formazione e di perfezionamento e le opportunità di fare carriera nel settore e valutano i possibili sviluppi.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.1.1		Spiegare le possibilità di fare carriera I macellai-salumieri illustrano le possibilità di fare carriera e i corsi di formazione e perfezionamento per i macellai-salumieri. (C2)	
2.1.2		Spiegare il settore dell'economia della carne I macellai spiegano i livelli a monte e a valle del settore dell'economia della carne. (C2)	
2.1.3		Descrivere l' unione professionale svizzera della carne I macellai-salumieri descrivono tre obiettivi degli organi e delle attività dell'Unione Professionale Svizzera della carne e tre obiettivi delle istituzioni interne all'Unione. (C2)	
2.1.4		Descrivere i documenti della formazione professionale I macellai-salumieri elencano i documenti rilevanti per l'apprendistato della professione: <ul style="list-style-type: none"> • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone di contatto (C2)	Descrivere i documenti della formazione professionale I macellai-salumieri citano i documenti rilevanti per la l'apprendistato professionale: <ul style="list-style-type: none"> • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone da contattare (C2)

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.1.5	<p>Distinguere le tecnologie nell'azienda di formazione</p> <p>I macellai-salumieri distinguono lo stato tecnologico attuale, nella fattispecie la dotazione di macchine della loro azienda di tirocinio rispetto alle aziende paragonabili (Ad es. tipo e età di macchine e impianti).</p> <p>(C4)</p>		

Competenza operativa 2.2: Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni

I macellai-salumieri assicurano l'igiene e gli standard di sicurezza degli alimenti con misure e manipolazioni idonee.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.2.1	<p>Applicare l'igiene personale</p> <p>I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi dell'igiene personale, mentre descrivono le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale sul posto di lavoro. (C3)</p>	<p>Descrivere l'igiene personale</p> <p>I macellai-salumieri mostrano i principi e le misure aziendali dell'igiene personale citando degli esempi tipici.</p> <p>Essi spiegano le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale. (C2)</p>	<p>Applicare l'igiene personale</p> <p>I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene personale previsti dalle regole durante il lavoro nel corso interaziendale. (C3)</p>
2.2.2	<p>Eseguire l'autocontrollo ed applicare le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri elencano i vantaggi dell'autocontrollo e applicano le misure appropriate.</p> <p>Essi tengono fogli e liste di controllo del concetto d'igiene aziendale (controllo pulizia, controllo temperatura ecc.) in modo corretto e coscienzioso e li classificano adeguatamente. (C3)</p>	<p>Spiegare le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli obiettivi delle liste di controllo e mostrano come queste possono essere applicate nell'azienda.</p> <p>Essi si assicurano che i fogli e le liste di controllo vengano compilati senza errori; sanno individuare gli errori tipici e le loro conseguenze. (C2)</p>	
2.2.3	<p>Applicare la buona pratica di fabbricazione</p> <p>I macellai-salumieri applicano quotidianamente la buona pratica di fabbricazione nel processo di lavoro in questione ed eseguono le disposizioni della prassi procedurale. (C3)</p>	<p>Elencare gli elementi della buona pratica di fabbricazione</p> <p>I macellai-salumieri elencano gli elementi della buona pratica di fabbricazione / della buona prassi procedurale. (C1)</p>	<p>Applicare la buona pratica di fabbricazione</p> <p>Nel loro lavoro al corso interaziendale, I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene aziendale e l'igiene dei prodotti secondo le disposizioni. (C3)</p>
2.2.4		<p>Spiegare i problemi d'igiene e le loro conseguenze</p> <p>I macellai-salumieri mostrano gli effetti della carenza d'igiene personale e aziendale e ne spiegano le possibili conseguenze. (C2)</p>	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.2.5		Indicare i provvedimenti in caso di carenza d'igiene I macellai-salumieri indicano i provvedimenti appropriati per evitare gli errori dovuti a carenze d'igiene. (C2)	
2.2.6	Eseguire le disposizioni del concetto HACCP I macellai-salumieri eseguono conformemente alle disposizioni i principi del concetto HACCP. (C3)	Indicare i principi del concetto HACCP I macellai-salumieri spiegano la funzione e i principi del concetto HACCP aziendale. (C2)	Indicare gli elementi della soluzione settoriale I macellai-salumieri indicano le possibilità di sostegno interne al settore nonché quelle della soluzione settoriale. (C1)
2.2.7	Interpretare ed applicare le condizioni quadro igieniche I macellai-salumieri si comportano secondo i principi del concetto d'igiene aziendale tenendo conto delle rispettive condizioni generali. (C3)		
2.2.8	Sostenere le autorità I macellai-salumieri applicano correttamente tutte le misure e i comportamenti per sostenere direttamente e indirettamente gli organi di controllo delle autorità. (C3)	Elencare i compiti delle autorità I macellai-salumieri descrivono i compiti, gli obblighi e i diritti degli organi di controllo delle autorità nell'ambito del controllo dell'igiene e delle derrate alimentari. (C2)	

Competenza operativa 2.3: Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni

I macellai-salumieri assicurano la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute in base alle disposizioni, attenendosi alle prescrizioni di legge ed aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.3.1	<p>Applicare i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri applicano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute secondo le disposizioni in ambito aziendale e non. (C3)</p>	<p>Elencare i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute in ambito aziendale e non. (C2)</p>	<p>Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano e applicano seguendo le prescrizioni gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manipolazione di coltelli e DPI (valigia della sicurezza) - Spostamento di pesi, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il proprio corpo - Sicurezza sul lavoro (CFSL-Soluzione settoriale Economia della carne No. 17) <p>(C3)</p>
2.3.2		<p>Evidenziare gli effetti di una sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli effetti (IP e NP) di una sicurezza e di una protezione della salute insufficienti sul lavoro e mettono in evidenza le conseguenze. (C2)</p>	<p>Evidenziare gli effetti di una sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli effetti (IP e NP) di una sicurezza e di una protezione della salute insufficienti sul lavoro e mettono in evidenza le conseguenze. (C2)</p>
2.3.3		<p>Indicare le misure da prendere in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le misure per la sicurezza e la protezione della salute sul lavoro (IP e INP). (C2)</p>	<p>Indicare le misure da prendere in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le misure per la sicurezza e la protezione della salute sul lavoro (IP e INP). (C2)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.3.4	<p>Applicare le misure della sicurezza e della protezione della salute sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri applicano in modo coerente e ragionato tutte le misure affinché si possano evitare gli infortuni e i problemi di salute che derivano dal lavoro. (C3)</p>		<p>Applicare le misure della sicurezza e protezione della salute sul lavoro</p> <p>I macellai-salumieri applicano in modo coerente e ragionato tutte le misure affinché si possano evitare gli infortuni e i problemi della salute che derivano dal lavoro. (C3)</p>
2.3.5	<p>Riempire le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri riempiono correttamente e responsabilmente i fogli e le liste di controllo del concetto di sicurezza e protezione della salute aziendale. (C3)</p>	<p>Riempire le liste di controllo</p> <p>I macellai-salumieri riempiono senza errori i fogli e le liste di controllo. (C3)</p>	
2.3.6		<p>Spiegare le attività di controllo</p> <p>I macellai-salumieri spiegano l'utilità e lo scopo delle singole attività di controllo per la sicurezza e la protezione della salute sul lavoro servendosi di esempi pratici. (C2)</p>	
2.3.7		<p>Indicare le prescrizioni di legge</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute. (C2)</p>	<p>Indicare ed applicare le prescrizioni di legge</p> <p>I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute.</p>
2.3.8	<p>Rispettare le prescrizioni</p> <p>I macellai-salumieri organizzano il loro lavoro in modo da applicare le prescrizioni degli organi di controllo delle autorità. (C3)</p>	<p>Elencare i diritti e gli obblighi</p> <p>I macellai-salumieri elencano i diritti e gli obblighi in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute (vedi allegato 2). (C1)</p>	

Competenza operativa 2.4: Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni

I macellai-salumieri assicurano la protezione dell'ambiente adottando misure e comportamenti tali da rispettare le prescrizioni, attenendosi alle disposizioni di legge ed aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.4.1	Trattare correttamente i rifiuti I macellai-salumieri evitano e riducono i rifiuti. Essi avviano le ossa, i grassi e i diversi rifiuti ai canali di smaltimento corrispondenti attenendosi alle disposizioni aziendali. (C3)	Descrivere i canali di utilizzazione e di smaltimento I macellai-salumieri descrivono i diversi rifiuti e prodotti di scarto nonché i canali di utilizzazione e di smaltimento. (C2)	Designare i canali dello smaltimento e le possibilità di ulteriore trasformazione I macellai-salumieri indicano e si servono dei canali corretti di smaltimento e di ulteriore trasformazione. (C1)
2.4.2	Applicare i principi correttamente I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi della protezione dell'ambiente. (C3)	Indicare i provvedimenti I macellai-salumieri indicano i principi e le misure di protezione dell'ambiente aziendali servendosi di esempi pertinenti. (C2)	Applicare i principi I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi della protezione dell'ambiente nel loro lavoro durante il corso interaziendale. (C3)
2.4.3	Valutare i problemi I macellai-salumieri valutano regolarmente, nei loro processi di lavoro, la situazione in merito alla protezione dell'ambiente. (C3)	Valutare i problemi I macellai-salumieri valutano i problemi legati alla protezione dell'ambiente in base alle situazioni tipiche. (C3)	

Competenza operativa 2.5: Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Tramite misure idonee i macellai-salumieri garantiscono il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, utensili, macchinari ed impianti nel rispetto delle prescrizioni di legge e aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.5.1	<p>Spiegare lo stoccaggio</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le misure di efficienza energetica nello stoccaggio e nella maturazione della carne e dei preparati di carne basandosi su esempi. (C3)</p>	<p>Spiegare lo stoccaggio</p> <p>I macellai-salumieri spiegano lo stoccaggio, la maturazione e l'imballaggio professionale, efficiente dal punto di vista energetico e delle risorse della carne e dei preparati di carne. Ne spiegano le particolarità e le prescrizioni di legge. (C2)</p>	<p>Spiegare lo stoccaggio</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le misure di efficienza energetica nello stoccaggio e nella maturazione della carne e dei preparati di carne basandosi su esempi. (C2)</p>
2.5.2	<p>Calcolare le perdite di peso</p> <p>I macellai-salumieri limitano le perdite di peso e il deterioramento della qualità tramite misure idonee. (C3)</p>	<p>Calcolare le perdite di peso</p> <p>I macellai-salumieri calcolano le perdite di peso delle merci e indicano le cause e le conseguenze del deterioramento della qualità. (C3)</p>	
2.5.3	<p>Indicare struttura e funzione dei macchinari</p> <p>I macellai-salumieri indicano la struttura ed il funzionamento dei macchinari, degli utensili e degli attrezzi impiegati ed istruiscono i collaboratori in questo ambito. (C3)</p>	<p>Descrivere il parco-macchine ed il relativo costo</p> <p>I macellai-salumieri descrivono il parco macchine di un'azienda di macelleria artigianale e indicano approssimativamente i costi per l'acquisto. (C2)</p>	<p>Descrivere un parco macchine efficiente sul piano dell'energia</p> <p>I macellai-salumieri descrivono un parco macchine efficiente sul piano dell'energia citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C2)</p>
2.5.4	<p>Impiegare le macchine</p> <p>Nel loro processo di lavoro, i macellai-salumieri impiegano le macchine in modo sicuro, efficiente, economico e conforme allo scopo ottimale cui sono destinate e nel rispetto dell'ambiente. (C3)</p>		
2.5.5	<p>Eeguire i lavori di manutenzione</p> <p>I macellai-salumieri eseguono autonomamente piccoli lavori di manutenzione sulle macchine. (C3)</p>		
2.5.6	<p>Garantire il mantenimento del valore</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le misure atte a mantenere il valore delle macchine e le applicano nel loro ambito di lavoro. (C3)</p>		

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
2.5.7	Impiegare le liste di controllo I macellai-salumieri impiegano le liste di controllo obbligatorie nell'azienda e le interpretano in base alla funzione. (C4)		
2.5.8	Prendere dei provvedimenti In caso di problemi tecnici, i macellai-salumieri prendono i provvedimenti previsti dal regolamento oppure allertano il loro superiore. (C3)		

Campo di competenza operativa 3: Produzione di carne, preparati e prodotti a base di carne

Per i macellai-salumieri dell'orientamento produzione e trasformazione ciò comporta una competenza formata in modo ampio e specifico.

Essi stordiscono gli animali, li macellano e determinano il peso macellato rispettando le prescrizioni di legge ed applicando i principi dell'etica verso gli animali.

Producono articoli salmistrati, articoli pronti per la cucina e la padella come pure piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita.

Per tenere conto della specializzazione aziendale, in questo campo di competenze operative le aziende di tirocinio e le persone in formazione scelgono almeno tre competenze operative. Sia nella scuola professionale sia nei corsi interaziendali vengono insegnate tutte le competenze operative.

Competenza operativa 3.1: Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione

I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge per produrre la carne e rispettano tutte le disposizioni.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.1.1	Rispettare le prescrizioni per la protezione degli animali I macellai-salumieri rispettano le prescrizioni di protezione degli animali a partire dal loro arrivo e fino all'atto dello stordimento. Essi garantiscono così un trattamento degli animali da reddito esente da stress e corretto. (C3)	Spiegare le prescrizioni di legge I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge per un trattamento degli animali da reddito rispettoso, esente da stress e corretto. (C2)	
3.1.2	Descrivere le prescrizioni di legge I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge per la gestione di un luogo di macellazione. (C3)	Descrivere i punti di contatto con le autorità I macellai-salumieri descrivono i punti di contatto tra le attività del servizio veterinario ed il controllo delle derrate alimentari. (C2)	
3.1.3	Designare lo svolgimento del controllo delle carni I macellai-salumieri designano gli obiettivi e lo svolgimento del controllo delle carni e assumono i compiti assegnati loro dal veterinario. (C3)	Spiegare le basi legali del controllo delle carni I macellai-salumieri spiegano l'importanza del controllo delle carni e la rispettiva base legale. (C2)	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.1.4	<p>Applicare correttamente l'igiene della macellazione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge in merito all'igiene della macellazione e applicano coerentemente le misure obbligatorie. (C3)</p>	<p>Indicare gli elementi del sistema di qualità</p> <p>I macellai-salumieri spiegano il sistema di controllo della qualità aziendale e ne mostrano l'applicazione nell'azienda. (C2)</p>	

Competenza operativa 3.2: Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato

I macellai-salumieri scaricano e stordiscono gli animali, li macellano e stabiliscono il peso macellato.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.2.1	<p>Organizzare lo scarico dei trasporti di animali</p> <p>I macellai-salumieri organizzano autonomamente lo scarico dei mezzi di trasporto e l'allestimento di box di attesa. (C3)</p>	<p>Spiegare gli effetti di trasporti inappropriati</p> <p>I macellai-salumieri spiegano gli effetti di trasporti inappropriati sulla qualità della carne e le relative conseguenze. (C2)</p>	
3.2.2	<p>Stordire gli animali</p> <p>I macellai-salumieri stordiscono gli animali da reddito con riguardo e rapidamente in base alle scoperte più recenti della protezione degli animali; a tale scopo essi seguono gli appositi corsi di formazione prescritti dalla legge.</p> <p>I macellai-salumieri garantiscono uno stordimento esente da stress. (C3)</p>	<p>Spiegare diversi metodi di stordimento</p> <p>I macellai-salumieri spiegano i metodi di stordimento adatti alle rispettive specie di animali e ne evidenziano le differenze. (C2)</p>	<p>Descrivere diversi tipi di stordimento</p> <p>I macellai-salumieri descrivono i metodi di stordimento adatti alle rispettive specie di animali servendosi di esempi pratici. (C2)</p>
3.2.3	<p>Applicare le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato</p> <p>I macellai-salumieri spiegano il significato delle prescrizioni di legge concernenti il peso macellato, le impiegano correttamente e le applicano in modo responsabile. (C3)</p>	<p>Descrivere le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le prescrizioni di legge concernenti il peso macellato ed eseguono i calcoli basandosi su esempi. (C3)</p>	<p>Applicare le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato</p> <p>I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge concernenti il peso macellato nell'esempio pratico. (C3)</p>
3.2.4	<p>Applicare le regole della classificazione</p> <p>I macellai-salumieri applica le regole della classificazione dei carcassa in base alle prescrizioni. (C3)</p>	<p>Spiegare la classificazione di qualità</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni che regolano la classificazione della qualità secondo la CH-TAX e la classificazione dei maiali e ne illustrano i principi. (C2)</p>	<p>Applicare la classificazione di qualità</p> <p>I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge della classificazione della qualità secondo CH-TAX e secondo la classificazione dei maiali. (C3)</p>
3.2.5	<p>Avviare i prodotti secondari al canale di utilizzo ottimale</p> <p>I macellai-salumieri avviano i prodotti secondari della macellazione e le interiora al miglior canale di utilizzo possibile. (C3)</p>	<p>Spiegare i prodotti secondari</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le parti di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spoglio - interiora -altri prodotti secondari (C2) 	<p>Descrivere l'utilizzazione ottimale dei prodotti secondari di origine animale</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le possibilità di utilizzo dei prodotti secondari commestibili citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.2.6	Descrivere i canali di smaltimento I macellai-salumieri spiegano i canali di smaltimento obbligatori e smaltiscono i prodotti secondari correttamente in base alle prescrizioni. (C3)	Descrivere le basi per la lavorazione dei prodotti secondari I macellai-salumieri descrivono le basi legali per la lavorazione dei prodotti secondari della macellazione e lo smaltimento degli scarti della macellazione servendosi di esempi. (C2)	

Competenza operativa 3.3: Fabbricare prodotti salmistrati

I macellai-salumieri lavorano e trasformano prodotti salmistrati secondo le prescrizioni e le ricette aziendali. Essi impiegano le spezie e gli additivi idonei e motivano il controllo della temperatura.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.3.1	<p>Lavorare e trasformare prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri lavorano e trasformano secondo le direttive aziendali dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti salmistrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>(C3)</p>	<p>Descrivere e calcolare il trattamento e la trasformazione dei prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri descrivono e calcolano il processo di produzione di 5 articoli dei prodotti salmistrati crudi e cotti, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>(C3)</p>	<p>Fabbricare prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri producono dietro istruzioni degli articoli scelti dei seguenti gruppi di prodotti salmistrati.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>(C3)</p>
3.3.2	<p>Preparare gli ingredienti della ricetta</p> <p>I macellai-salumieri illustrano la composizione delle ricette proprie dell'azienda per la fabbricazione di prodotti salmistrati. Essi preparano la materia prima in base alle ricette. (C3)</p>	<p>Spiegare i tipi di salagione</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le differenze tra salagione bagnata e asciutta e mostrano il loro impiego tramite degli esempi. (C3)</p>	<p>Produrre specialità regionali di prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri producono dietro istruzioni specialità di prodotti salmistrati regionali con un approccio tecnologico ed ecologico. (C3)</p>
3.3.3	<p>Trasformare spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi come le sostanze rubefacenti, coadiuvanti alla rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Descrivere spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri spiegano le proprietà, gli effetti e i dosaggi delle spezie e degli additivi.</p> <p>Elencano le dosi massime degli additivi ammesse per legge, nonché le prescrizioni in merito agli additivi dei principali label (Bio, IP e altri). (C2)</p>	<p>Trasformare spezie e additivi</p> <p>I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi come le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali. (C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.3.4	<p>Trasformare ulteriormente i prodotti salmistrati</p> <p>I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i prodotti secondo le prescrizioni aziendali e li immagazzinano di conseguenza. (C3)</p>	<p>Motivare la regolazione della temperatura</p> <p>I macellai-salumieri sorvegliano e motiva il controllo della temperatura durante la produzione, la refrigerazione e lo stoccaggio dei salumi. (C3)</p>	

Competenza operativa 3.4: Produrre articoli pronti per la cucina e la padella

I macellai-salumieri producono articoli pronti per la cucina e la padella seguendo le istruzioni delle ricette aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.4.1	<p>Produrre preparati di carne pronti per la cucina</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 5 dei seguenti preparati di carne pronti per la cucina seguendo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none">- Carne sminuzzata- Ragù- Carne macinata- Fettine- Costolette- Uccelli scappati- Spiedini- Salmi nella marinata- Arrosti ripieni- Specialità per la griglia <p>(C3)</p>	<p>Produrre preparati di carne pronti per la cucina</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita basandosi su esempi (C3)</p>	<p>Produrre preparati di carne pronti per la cucina</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 5 dei seguenti preparati di carne pronti per la cucina seguendo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none">- Carne sminuzzata- Ragù- Carne macinata- Fettine- Costolette- Uccelli scappati- Spiedini- Salmi nella marinata- Arrosti ripieni- Specialità per la griglia <p>(C3)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.4.2	<p>Produrre articoli pronti per la padella</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 4 dei seguenti articoli pronti per la padella seguendo le istruzioni dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrio - Hamburger - Fettine di carne macinata - Polpettone - Cordon Bleu - Fettine impanate - Fettine speziate - Carne marinata - Specialità per la griglia - Cevapcici - Specialità regionali <p>(C3)</p>	<p>Produrre preparati di carne pronti per la padella</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita basandosi su esempi (C3)</p>	<p>Produrre articoli pronti per la padella</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 4 dei seguenti articoli pronti per la padella seguendo le istruzioni dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrio - Hamburger - Fettine di carne macinata - Polpettone - Cordon Bleu - Fettine impanate - Fettine speziate - Carne marinata - Specialità per la griglia - Cevapcici - Specialità regionali <p>(C3)</p>

Competenza operativa 3.5: Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

I macellai-salumieri preparano piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita seguendo le istruzioni aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
3.5.1	Allestire i piatti I macellai-salumieri allestiscono piatti del giorno, piatti-offerte o piatti-azione per la vendita giornaliera. (C3)	Spiegare diversi piatti I macellai-salumieri spiegano le particolarità, le differenze e l'impiego dei diversi tipi di piatti nonché la dotazione del buffet freddo (sistema a blocchi, sistema a colori ecc.) (C2)	Preparare dei piatti I macellai-salumieri preparano piatti del giorno, piatti in offerta o di azioni. I macellai-salumieri spiegano quali verdure, frutta ed altro si dovrebbero servire in un menu completo. (C3)
3.5.2	Imballare i prodotti I macellai-salumieri imballano carne, preparati di carne e prodotti a base di carne secondo le prescrizioni aziendali. Essi impiegano le tecnologie d'imballaggio e i materiali idonei. (C3)	Spiegare le prescrizioni di legge I macellai-salumieri spiegano i requisiti imposti dalla legge e la produzione di imballaggi pronti per la vendita. (C2)	

Ambito di competenza operativa 4: Preparazione e vendita di prodotti a base di carne

Per i macellai-salumieri dell'orientamento preparazione e vendita, ciò comporta una competenza formata in modo ampio e specifico.

Essi producono manualmente o con la macchina carne, preparati di carne e articoli di gastronomia, in seguito li commercializzano, imballano ed etichettano.

Essi allestiscono il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite, consigliano i clienti, vendono i prodotti ed evadono gli ordini dei clienti.

Per tenere conto della specializzazione aziendale, in questo campo di competenze operative le aziende di tirocinio e le persone in formazione scelgono almeno tre competenze operative. Sia nella scuola professionale sia nei corsi interaziendali vengono insegnate tutte le competenze operative.

Competenza operativa 4.1: Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

I macellai-salumieri producono manualmente o con la macchina carne e preparati di carne, li commercializzano, imballano ed etichettano.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.1.1	Preparare piatti per fondue di carne e piatti di affettati I macellai-salumieri preparano i piatti per fondue di carne e di affettati in modo accattivante e in base ai desideri specifici dei clienti. Tengono conto delle prescrizioni legate al tema specifico e delle particolarità stagionali. (C5)	Spiegare le caratteristiche dei piatti I macellai-salumieri spiegano la caratteristiche e le particolarità dei piatti per fondue, piatti per grigliata, piatti di affettati e piatti del giorno. (C2)	Preparare dei piatti I macellai-salumieri preparano piatti per fondue, la griglia, di affettati e del giorno e ne spiegano caratteristiche e particolarità. Essi li completano con verdure, frutta e altro di stagione per creare un menu completo. (C3)

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.1.2	<p>Produrre preparati e prodotti a base di carne</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 4 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne per la vendita secondo le prescrizioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uccelli scappati - Spiedini - Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler) - Articoli di carne macinata (ad es. Hamburger, polpettone, Cevapcici) - Cordon Bleu - Articoli impanati - Specialità regionali <p>(C3)</p>		<p>Produrre preparati e prodotti a base di carne</p> <p>I macellai-salumieri producono almeno 4 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne per la vendita secondo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uccelli scappati - Spiedini - Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler) - Articoli di carne macinata (ad es. hamburger, polpettone, Cevapcici) - Cordon Bleu - Articoli impanati - Specialità regionali <p>(C3)</p>
4.1.3	<p>Calcolare i prezzi di vendita</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita della carne e dei preparati di carne. (C3)</p>	<p>Calcolare i prezzi di vendita</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne e preparati di carne in base alle prescrizioni aziendali. (C3)</p>	<p>Calcolare i prezzi di vendita</p> <p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne e preparati di carne. (C3)</p>

Competenza operativa 4.2: Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia

I macellai-salumieri producono manualmente articoli di gastronomia, li commercializzano, imballano ed etichettano.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.2.1	<p>Preparare tartine e panini imbottiti</p> <p>I macellai-salumieri producono masse da spalmare, tartine e panini imbottiti in base alle istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano i prodotti in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Preparare tartine e panini imbottiti</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le caratteristiche e le particolarità dei diversi tipi di tartine e panini imbottiti come pure i differenti tipi di pane impiegati.</p> <p>Essi spiegano le fasi di cui si deve tener conto nella preparazione di masse da spalmare, tartine e panini imbottiti. (C2)</p>	<p>Produrre articoli da traiteur</p> <p>I macellai-salumieri producono in modo professionale almeno 6 dei seguenti articoli da traiteur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartine - Insalate - Gelatine - Salse - Dip - Marinare - Articoli di pasta - Arrostiti freddi <p>(C3)</p>
4.2.2	<p>Produrre articoli in gelatina</p> <p>I macellai-salumieri producono gli articoli in gelatina in base alle istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano i prodotti in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Descrivere gli articoli in gelatina</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le particolarità dei diversi articoli in gelatina e le rispettive materie prime.</p> <p>Essi mostrano le fasi di cui si deve tener conto nella produzione di articoli in gelatina. (C2)</p>	
4.2.3	<p>Produrre articoli di pasta</p> <p>I macellai-salumieri producono articoli di pasta sfoglia, articoli di pasta del pane e Articoli di pasta per paté secondo le istruzioni aziendali.</p> <p>Essi presentano gli articoli in modo accattivante e idoneo per i clienti. (C3)</p>	<p>Descrivere gli articoli di pasta</p> <p>I macellai-salumieri descrivono diversi tipi di articoli di pasta sfoglia, articoli di pasta del pane e Articoli di pasta per paté.</p> <p>Essi mostrano le fasi di cui si deve tener conto nella produzione di questi articoli. (C2)</p>	

Competenza operativa 4.3: Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite

I macellai-salumieri allestiscono il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite secondo le istruzioni aziendali.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.3.1	Allestire piatti per la vendita I macellai-salumieri allestiscono i piatti del giorno, delle offerte o delle azioni per il buffet di vendita. Essi scrivono i prodotti sui cartellini dei prezzi ed inseriscono i rispettivi prezzi correttamente. (C3)	Spiegare i piatti per la vendita I macellai-salumieri spiegano le particolarità, le differenze e l'impiego dei diversi tipi di piatti. (C2)	Allestire i piatti del giorno I macellai-salumieri scelgono i loro piatti del giorno in base alle prescrizioni del corso interaziendale, li preparano e li presentano. Essi allestiscono delle offerte attrattive e le motivano dal punto di vista dei clienti. (C5)
4.3.2	Applicare delle misure che favoriscono la vendita Nella presentazione della merce nel buffet di vendita, i macellai-salumieri applicano le misure che favoriscono la vendita in modo mirato e seguendo le istruzioni. (C3)	Descrivere i principi della presentazione della merce I macellai-salumieri descrivono i principi più importanti della presentazione della merce. Essi sono in grado di spiegarli servendosi di esempi pratici. (C2)	Applicare delle misure che favoriscono la vendita Nella presentazione della merce nel buffet di vendita e nel negozio, i macellai-salumieri impiegano in modo mirato le misure che favoriscono la vendita. (C3)

Competenza operativa 4.4: Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti

I macellai-salumieri consigliano i clienti, vendono i prodotti desiderati e sono in grado di evadere gli ordini dei clienti seguendo le istruzioni.

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.4.1	Produrre gli articoli seguendo i desideri dei clienti I macellai-salumieri producono in modo efficiente carne e preparati di carne secondo le esigenze dei clienti. (C3)	Illustrare l'assortimento I macellai-salumieri illustrano le caratteristiche, le particolarità e i prodotti tipici dei seguenti assortimenti di un negozio specializzato di macelleria: - Assortimento di base - Assortimento aggiuntivo - Assortimento complementare (altri alimenti) - Assortimento secondario - Specialità - prodotti certificati (C2)	Descrivere l'assortimento I macellai-salumieri descrivono gli assortimenti di un negozio di macelleria ed elencano degli esempi scelti dalla pratica, nella fattispecie le specialità locali e le specialità di prodotti secondari. Essi spiegano l'importanza di ampliare l'assortimento con altri alimenti. (C2)
4.4.2	Comportarsi correttamente Nel contatto con i clienti, i collaboratori e i superiori, I macellai-salumieri prestano attenzione ai seguenti punti: - Contatto visivo - Aspetto curato - Maniere gradevoli - Presentazione omogenea (C3)	Spiegare i principi della comunicazione I macellai-salumieri spiegano le forme basilari e i principi della comunicazione. (C1)	

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.4.3	<p>Vendere e consigliare i clienti</p> <p>I macellai-salumieri consigliano e servono i clienti con cortesia, competenza e in modo convincente.</p> <p>Essi lo fanno procedendo nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere i clienti con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Proporre ulteriori acquisti - Assecondare eventuali obiezioni - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente <p>Essi tengono conto dei punti importanti per l'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Standard di qualità e del sistema come pure l'offerta - Carne, preparati di carne e prodotti a base di carne - Origine e label, definizione corretta ed esatta Bio, IP, Demeter, fidelio, MSC, ASC ed altri.) - Caratteristiche di qualità - Modo di preparazione e trasformazione - Imballaggio e conservabilità - Pianificazione dei menu - Tendenze stagionali e articoli aggiuntivi. <p>Essi impiegano in modo mirato gli strumenti di fidelizzazione del cliente. (C5)</p>	<p>Vendere e consigliare i clienti</p> <p>I macellai-salumieri descrivono le seguenti fasi del colloquio di vendita e i requisiti specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere i clienti con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Assecondare eventuali obiezioni del cliente - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente <p>(C5)</p>	<p>Vendere e consigliare i clienti</p> <p>I macellai-salumieri consigliano e servono i clienti con cortesia, competenza e in modo convincente.</p> <p>Essi lo fanno procedendo nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accogliere il cliente con cortesia - Analizzare le esigenze dei clienti - Proporre con competenza e vendere attivamente l'assortimento - Proporre ulteriori acquisti - Assecondare eventuali obiezioni del cliente - Concludere la consulenza - Concludere la vendita - Salutare il cliente <p>Descrivono, in base ad esempi di Best-Practice, le soluzioni innovative nell'ambito dei label, delle specialità e dei prodotti complementari.</p> <p>(C5)</p>

Nr.	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
4.4.4	Consigliare i clienti I macellai-salumieri forniscono al cliente informazioni professionali su produzione, conservazione e imballaggio dei prodotti. (C3)		

5. Approvazione ed entrata in vigore

Il presente piano di formazione entra in vigore il 1 gennaio 2017.

Zurigo, 20 settembre 2016

Unione Professionale Svizzera della carne UPSC

Büttiker Rolf, presidente UPSC

Hadorn Ruedi, direttore UPSC

Il presente piano di formazione viene approvato dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) ai sensi dell'articolo 9 capoverso 1 capoverso 1 dell'ordinanza del 18 ottobre 2016 sulla formazione professionale di base di Macellaia-salumiera CFP e Macellaio salumiere CFP.

Berna, 18 ottobre 2016

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione

Jean-Pascal Lüthi
Capodivisione Formazione professionale di base e maturità

Allegato 1:

elenco degli strumenti per promuovere la qualità della formazione professionale di base

Documento	Fonte di riferimento
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base di Macellaia-salumiera/Macellaio salumiere CFP	<i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) <i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.bundespublikationen.admin.ch) Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base di Macellaio-salumiere/Macellaia-salumiera CFP	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Prescrizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, incluso allegato (griglia di valutazione ed eventuale documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali)	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Documentazione dell'apprendimento	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Rapporto di formazione	Modello SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Documentazione della formazione di base in azienda	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Programma di formazione per le aziende di tirocinio	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Dotazione minima dell'azienda di tirocinio	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Programma di formazione per i corsi interaziendali	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Regolamento d'organizzazione per i corsi interaziendali	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Programma d'insegnamento per le scuole professionali	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch
Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità	Unione Professionale Svizzera della carne UPSC www.carnasuisse.ch

Allegato 2:

Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS 822.115) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, l'educazione, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di Macellaio-salumiere/Macellaia-salumiera CFP possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi	
2d	Macellazione industriale di animali
3a	Lavori che superano le capacità fisiche dei giovani 1) movimentazione manuale di grossi pesi o di pesi da spostare spesso 3) lavori di lunga durata o ripetitivi in posizione piegata, inclinata o ruotata
4a	Lavoro in ambienti freddi (refrigerati)
4b	Lavori con agenti caldi o freddi che presentano un elevato rischio di infortunio o malattia professionale, tra cui pericoli termici legati a fluidi, vapori o gas gas liquefatto a bassa temperatura (ad. es. azoto liquido) .
4c	Lavori che comportano rumore pericoloso per l'udito (pressione acustica permanente, rumore impulsivo). In questi rientrano gli effetti dell'esposizione al rumore da un livello di esposizione giornaliera di 85 dB (A).
4h	Lavori con agenti sotto pressione (gas)
6a	a) Lavori che espongono i giovani ad agenti chimici pericolosi per la salute classificati o contrassegnati con una delle seguenti frasi R ^[1] risp. H ^[2] : - R22 / H302 - R34 / H314 - R36 / H319 - R37 / H335 - R38 / H315 - R43 / H317
8a	Lavori che si effettuano con attrezzi/ strumenti di lavoro che presentano rischi di incidenti, che presumibilmente i giovani, per mancanza di sicurezza o per scarsa esperienza o formazione, non possono individuare o prevenire: 1) attrezzi, equipaggiamenti o macchine; 2) installazioni e apparecchi tecnici secondo l'articolo 49 capoverso 2 OPI5 : impianti di produzione automatici o a comando centrale, come gruppi di fabbricazione (catene d'imballaggio)
8b	b) lavori con mezzi di trasporto o strumenti mobili 3) parti mobili delle macchine, che non presentano protezione (punti con pericolo di lesioni da schiacciamento, da cesoiamento, da urto, da taglio, da perforazione, da trascinamento, da intrappolamento)

[1] Ordinanza sui prodotti chimici del 18 maggio 2005 (As 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

[2] Vedi versione dell'ordinanza (EC) no. 1272/2008 citata nell'allegato 2 cifra 1 dell'ordinanza sui prodotti chimici

Lavori pericolosi	Pericoli	Deroga	Contenuti formativi delle misure di accompagnamento (basi per la prevenzione)	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
Carichi pesanti	Movimentazione manuale di grossi pesi	3a	Capitolo 2.1 Sollevamento di pesi MD capitolo 2.1 Trasporto di pesi PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: macellare, sezionare, fabbricare salumi, salagione, spedizione, rischi d'inciampi, trasporti interni all'azienda) e-learning (carico-scarico di veicoli, macchine per la macelleria II, coltelli, accette e ganci, trasportatore, trasporto sicuro, inciampare, scivolare, cadere)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Dimostrazione a applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavorare in ambienti freddi (refrigerati)	Temperatura ambientale fredda	4a	MD 2.2.1 Protezione dal freddo PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale no. Nr. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (tema: protezione della salute) Indossare indumenti e protezioni idonei (indumenti e guanti che proteggono dal freddo, ecc.)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	
Lavorare con liquidi caldi e vapore	Liquidi caldi	4b	MD capitolo 2.4.3 bruciature, scottature PF Competenze operative 2.3 MD capitolo 2.2.1 PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSLNr. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: fabbricazione salumi, salagione, vendita) e-learning (macchine per la macelleria, SAFE_AT_WORK, pulire in modo sicuro)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavorare con materie prime congelate	Sostanze fredde (nella fattispecie materie prime congelate)	4b	MD capitolo 2.2.1 Protezione dal freddo BPF Competenze operative no. 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: fabbricazione di salumi, vendita) e-learning (macchine per le macellerie II, protezione della pelle)	1.AA	CI1	1.&2.AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--

² È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

Lavori pericolosi	Pericoli	Deroga	Contenuti formativi delle misure di accompagnamento (basi per la prevenzione)	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
Imballare, cuocere(grill a gas), macello	Lavorare con sostanze sotto pressione (bombole di gas) Lavorare nelle vicinanze di vapori (locale per lo stordimento)	4b, 4h	MD capitolo 2.3.2 Protezione dalle esplosioni PF competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: macellare, fabbricare salumi, vendere, imballare, Party-Service) e-learning (protezione contro gli incendi e le esplosioni, macchine per la macelleria, pulizia sicura)	1.AA	CI1	1.&2. AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--
Pulire con sostanze chimiche	Agenti pericolosi per la salute	6a	MD Capitolo 3.2 Pulizia e disinfezione Fogli d'istruzione del fornitore di prodotti di pulizia PF Competenze operative 2.3 (tema: pulizia) Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro R 22/34/36/37/38/43 S 24/25/26/28/35/36/37/39/45 Valigia per la sicurezza(occhiali protettivi, crema per le mani) e-learning (prodotti per la pulizia, pulizia sicura)	1.AA	Ük1	1. & 2. AA.	Dimostrazione e applicazione pratica	1.a in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavoro con coltelli, seghe manuali e seghe a nastro	Rischio di ferite da taglio e perforazione	2d, 8a	MD Capitolo 2.1.2 Attrezzi da taglio e ganci PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (temi: macellare, sezionare, vendere) Valigia per la sicurezza (guanto di protezione contro i tagli, guanto di protezione contro le perforazioni, grembiule di protezione contro le perforazioni, istruzioni sui coltelli CFSL) Cartelloni per la sicurezza e-learning (lavoro con il coltello, affettatrice, macchine per la macelleria, macchine per la macelleria II, macchine per il negozio, coltelli, accette e ganci , SAFE_AT_WORK)	1.AA	Ük1	1.&2. AA.	Dimostrazione e applicazione pratica	1.a in attesa dell'istruzione	AFa	--
Lavoro al binario aereo	Parti del binario aereo con movimenti incontrollati e / o nel macello (sospensione)	2d,8b	MD Capitolo 2.1.4 Trasporto interno all'azienda Bipla Competenze operative 2.3 (tema: trasporto interno all'azienda) Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro e-learning (macchine per la macelleria II, coltelli, accette e ganci, trasportatore, trasporto sicuro)	1.AA	Ük1	1.&2. AA	Dimostrazione e applicazione pratica	1.AA in attesa dell'istruzione	AFa	--

Lavori pericolosi	Pericoli	Deroga	Contenuti formativi delle misure di accompagnamento (basi per la prevenzione)	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione	Istruzione delle persone in formazione		Sorveglianza delle persone in formazione			
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
Lavoro nel macello	Animali dai movimenti incontrollati (stabilizzazione, stordimento)	2d, 8b	MD Capitolo 12.6.2 Stordimento e uccisione Documentazione corso Protezione & Etica degli animali PF Competenze operative 2.3 Soluzione settoriale CFSL no. 17 BLZ-2011-1701 oppure concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro (tema: macellazione) Ordinanza sulla formazione Protezione degli animali e-learning (macellazione sicura)	1.-2. AA	Uk3, HH-Kurs	1.-2. AA	Dimostrazione e applicazione pratica Controllo dell'apprendimento	a in attesa dell'istruzione	--	A partire dal controllo sull'apprendimento

Legenda: CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale;

AFa: A formazione avvenuta; Prospetto; LC: Lista di controllo; PP: Prospetto pieghevole; SI: Scritta informativa; MD: Materiale didattico; FI: Foglio d'istruzioni; EPP: Equipaggiamento di protezione personale, PF: Piano di formazione, Corso HH: Corso di preparazione QV

Le presenti misure di accompagnamento sono state elaborate con l'aiuto di uno specialista della sicurezza sul lavoro ed entrano in vigore il 1 novembre 2015.

Zurigo, 25 settembre 2015

Unione Professionale Svizzera della carne UPSC

Büttiker Rolf, presidente UPSC

Hadorn Ruedi, direttore UPSC

Le presenti misure di accompagnamento sono approvate dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) secondo l'articolo 4 capoverso 4 OLL 5 con il consenso della Segreteria di Stato dell'economia (SECO) accordato il 1 ottobre 2015.

Berna, 1 ottobre 2015

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione

Jean-Pascal Lüthi
Capodivisione Formazione professionale di base e maturità

Glossario (* vedi *Lessico della formazione professionale, 3ª edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, www.less.formazioneprof.ch*)

Azienda di tirocinio*

Nel sistema duale della formazione professionale, l'azienda di tirocinio è un'azienda di produzione o di servizi in cui avviene la formazione pratica professionale. A tale scopo le aziende devono disporre di un'autorizzazione a formare rilasciata dall'autorità cantonale competente.

Campo di qualificazione*

Nell'ordinanza sulla formazione professionale di base si distinguono tre campi di qualificazione: lavoro pratico, conoscenze professionali e cultura generale.

- **Lavoro pratico:** esistono due tipi di lavoro pratico: il lavoro pratico individuale (LPI) e il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- **Conoscenze professionali:** l'esame delle conoscenze professionali è la parte teorica/scolastica dell'esame finale. La persona in formazione deve presentarsi a un esame scritto o a un esame scritto e orale. In casi motivati l'insegnamento e l'esame della cultura generale possono essere integrati nelle conoscenze professionali.
- **Cultura generale:** questo campo di qualificazione è composto dalla nota scolastica di cultura generale, dal lavoro d'approfondimento e dall'esame finale per la formazione professionale di base triennale e quadriennale. Se l'insegnamento della cultura generale avviene in modo integrato, viene valutato congiuntamente alle conoscenze professionali.

Campo di competenze operative

I comportamenti professionali, ovvero quelle attività che richiedono competenze simili o che appartengono a un processo lavorativo simile, vengono raggruppati in campi di competenze operative.

Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità (Commissione SP&Q)

Ogni ordinanza sulla formazione professionale di base definisce nella sezione 10 una Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per la rispettiva professione o il rispettivo campo professionale.

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità è un organo strategico composto dai partner con funzione di vigilanza, nonché un organismo orientato verso il futuro teso a garantire la qualità ai sensi dell'articolo 8 LFPr.

Competenza operativa

La competenza operativa si esplica nella capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per farlo un professionista competente applica autonomamente una combinazione specifica di conoscenze, abilità e comportamenti. Durante la formazione le persone in formazione acquisiscono la necessaria competenza professionale, metodologica, sociale e personale relativa a ogni competenza operativa.

Corso interaziendale (CI)*

I corsi interaziendali servono a trasmettere e a fare acquisire capacità pratiche fondamentali. Essi completano la pratica professionale e la formazione scolastica.

Documentazione dell'apprendimento*

La documentazione dell'apprendimento è uno strumento che promuove la qualità della formazione professionale pratica. La persona in formazione aggiorna autonomamente la propria documentazione menzionando i principali lavori e le competenze operative da acquisire. Grazie alla documentazione, il formatore può vedere i progressi nella formazione e l'impegno personale dimostrato dalla persona in formazione.

Insegnamento delle conoscenze professionali

Con l'insegnamento delle conoscenze professionali nella scuola professionale la persona in formazione acquisisce alcune qualifiche specifiche. Obiettivi ed esigenze sono stabiliti nel piano di formazione. Le 4 note semestrali relative all'insegnamento professionale confluiscono, sotto forma di nota relativa all'insegnamento professionale o di nota dei luoghi di formazione, nel calcolo della nota complessiva della procedura di qualificazione.

Lavoro pratico individuale (LPI)

Il LPI è una delle due opzioni di verifica delle competenze acquisite nel campo di qualificazione «lavoro pratico». L'esame si svolge nell'azienda di tirocinio sulla base di un mandato aziendale. Il LPI è disciplinato per ogni professione dalle «Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale».

Lavoro pratico prestabilito (LPP)*

Il lavoro pratico prestabilito è l'alternativa al lavoro pratico individuale e viene controllato dai periti d'esame durante tutto lo svolgimento del lavoro. Per tutte le persone in formazione valgono le opzioni d'esame e la durata d'esame prevista dal piano di formazione.

Luoghi di formazione*

Il punto di forza della formazione professionale duale sta nella sua stretta relazione con il mondo del lavoro, che si riflette nei tre luoghi di formazione che impartiscono la formazione professionale di base: l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa e tengono conto delle esigenze attuali legate agli sviluppi economici e sociali. Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la cooperazione tra i luoghi di formazione. Solitamente aziende di tirocinio, scuole professionali e corsi interaziendali hanno obiettivi diversi, la cui formulazione può però essere identica, ad esempio per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute o le attività manuali.

Obiettivi ed esigenze della formazione professionale di base

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono stabiliti nell'ofor e nel piano di formazione. All'interno di quest'ultimo sono articolati in campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione per i tre luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale e corsi interaziendali).

Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor)

Ogni ofor disciplina nel dettaglio i seguenti aspetti: contenuto e durata della formazione professionale di base, obiettivi ed esigenze della formazione professionale pratica e della formazione scolastica, ampiezza dei contenuti della formazione e loro ripartizione tra i luoghi di formazione, procedure di qualificazione, attestazioni e titoli. Normalmente, l'oml chiede alla SEFRI di emanare un'ofor e la redige congiuntamente con i Cantoni e la Confederazione. L'entrata in vigore di un'ofor è stabilita d'intesa fra i partner, mentre l'emanazione spetta alla SEFRI.

Organizzazione del mondo del lavoro (oml)*

L'espressione collettiva «organizzazioni del mondo del lavoro» può indicare le parti sociali, le associazioni professionali e le altre organizzazioni competenti, nonché gli operatori della formazione professionale. L'oml competente per una data professione definisce i contenuti della formazione, organizza la formazione professionale di base e istituisce l'organo responsabile dei corsi interaziendali.

Partenariato*

La formazione professionale è compito comune di Confederazione, Cantoni e organizzazioni del mondo del lavoro. I tre partner uniscono i loro sforzi per garantire una formazione professionale di qualità e un numero sufficiente di posti di tirocinio.

Persona in formazione*

È considerata persona in formazione chi ha concluso le scuole dell'obbligo e ha stipulato un contratto di tirocinio per apprendere una professione secondo le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base.

Piano di formazione

Il piano di formazione integra l'ordinanza sulla formazione professionale di base e contiene, oltre ai fondamenti pedagogico-professionali, il profilo di qualificazione, le competenze operative raggruppate nei relativi campi e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Il contenuto del piano di formazione è di responsabilità dell'oml nazionale. Il piano di formazione viene emanato dall'oml e approvato dalla SEFRI.

Procedura di qualificazione (PQ)*

L'espressione «procedura di qualificazione» è utilizzata per designare tutte le procedure che permettono di stabilire se una persona possiede le competenze definite nella rispettiva ordinanza sulla formazione professionale di base.

Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive le competenze operative che una persona in formazione deve possedere alla fine della formazione. Il profilo di qualificazione viene redatto in base al profilo delle attività e funge da base per l'elaborazione del piano di formazione.

Quadro europeo delle qualifiche (QEQ)

Il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (QEQ) punta a rendere comparabili a livello europeo le qualifiche e le competenze professionali. Al fine di mettere in relazione le diverse qualifiche nazionali con il QEQ e di confrontarle con quelle di altri Stati europei, ogni Paese sviluppa un proprio Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ).

Quadro nazionale per la formazione professionale (QNQ formazione professionale)

Scopo del Quadro nazionale delle qualifiche è garantire la trasparenza e la comparabilità dei titoli della formazione professionale a livello nazionale e internazionale e promuovere in questo modo la mobilità sul mercato del lavoro. Il Quadro delle qualifiche prevede otto livelli, ognuno dei quali include le tre categorie di valutazione «conoscenze», «abilità» e «competenze». Ogni titolo della formazione professionale di base è accompagnato da un supplemento standard al certificato.

Rapporto di formazione*

Con il rapporto di formazione si documenta la verifica periodica dell'apprendimento svolto in azienda. Il rapporto viene compilato durante un colloquio che avviene tra formatore e persona in formazione.

Responsabili della formazione professionale*

Con il termine «responsabili della formazione professionale» si intendono tutti gli specialisti che durante la formazione professionale di base impartiscono alle persone in formazione una parte della formazione pratica o scolastica: formatori attivi nelle aziende di tirocinio, formatori attivi nei corsi interaziendali, docenti della formazione scolastica, periti d'esame.

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI)

In collaborazione con i partner (Cantoni e oml), la SEFRI ha il compito di assicurare la qualità e il costante sviluppo dell'intero sistema della formazione professionale. La SEFRI inoltre provvede alla comparabilità e alla trasparenza delle offerte formative in tutta la Svizzera.

Ulteriori approfondimenti sulle competenze operative

Le quattro dimensioni delle competenze operative includono elementi specifici della professione, tra cui:

1. Competenza professionale

Le competenze professionali comprendono:

- la conoscenza di espressioni specialistiche (linguaggio tecnico), standard (di qualità), elementi, sistemi e della loro importanza nelle situazioni di lavoro;
- la conoscenza di metodi, procedimenti, strumenti di lavoro e materiali specifici e del loro utilizzo appropriato
- la conoscenza di rischi e pericoli e delle relative misure precauzionali, preventive e di protezione, nonché la consapevolezza delle responsabilità connesse.

2. Competenza metodologica

2.1 Tecniche di lavoro

Per l'assolvimento dei compiti professionali i macellai-salumieri utilizzano metodi appropriati, attrezzature tecniche e strumenti d'ausilio, grazie ai quali mantengono l'ordine, fissano le priorità, individuano procedure sistematiche e razionali, garantiscono la sicurezza sul lavoro e rispettano le prescrizioni igieniche. Pianificano le fasi lavorative, lavorano in modo efficiente e valutano sistematicamente il lavoro effettuato.

2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

I macellai-salumieri considerano i processi aziendali nel loro insieme. Tengono conto delle fasi di lavoro che precedono e seguono la loro attività. Sono consapevoli degli effetti del loro lavoro sui prodotti, sui colleghi e sul successo dell'azienda.

2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Nelle aziende specializzate della macelleria è importante l'applicazione dei mezzi d'informazione e di comunicazione. I macellai-salumieri ne sono consapevoli e contribuiscono a ottimizzare il flusso d'informazioni all'interno dell'azienda e si procurano informazioni in modo autonomo utilizzandole nell'interesse dell'azienda e dell'apprendimento personale.

2.4 Strategie di apprendimento

Per aumentare l'efficacia dell'apprendimento possono essere utilizzate diverse strategie. I macellai-salumieri riflettono sul metodo da loro adottato adeguandolo a seconda delle situazioni, dei problemi e dei compiti assegnati. Poiché i metodi d'apprendimento differiscono da persona a persona, lavorano con strategie efficaci che rendono piacevole l'apprendimento, procurano loro successo e soddisfazione e rafforzano la loro disponibilità all'apprendimento autonomo e permanente.

2.5 Tecniche di presentazione

Il successo di un'azienda dipende fondamentalmente dal modo e dalla maniera con la quale prodotti e servizi sono proposti ai clienti. I macellai-salumieri conoscono e padroneggiano tecniche e mezzi di presentazione, utilizzandoli in maniera mirata in funzione della situazione.

2.6 Comportamento ecologico

I macellai-salumieri sono consapevoli della limitata disponibilità delle risorse naturali. Utilizzano con parsimonia materie prime, acqua ed energia e impiegano in maniera appropriata tecnologie, strategie e tecniche di lavoro.

2.7 Comportamento economico

Il comportamento economico è la base del successo aziendale. I macellai-salumieri sono consapevoli del costo di materie prime, materiali, strumenti, impianti e attrezzature ed eseguono i compiti loro assegnati con efficienza e sicurezza.

3. Competenza sociale

3.1 Capacità di comunicare

Per svolgere il proprio lavoro con competenza è molto importante comunicare in modo obiettivo. Per tale motivo i macellai-salumieri nell'esercizio della professione, sanno comunicare e utilizzare le regole di base per la gestione di un colloquio. Adattano lingua e comportamento alle varie situazioni e alle necessità dell'interlocutore. Parlano con rispetto e stima al proprio interlocutore.

3.2 Capacità di gestire i conflitti

Nel lavoro quotidiano in azienda, in cui sono frequenti i contatti con persone di mentalità e opinioni diverse, insorgono spesso situazioni di conflitto. I macellai-salumieri ne sono consapevoli e reagiscono con calma e ponderazione. Partecipano alla discussione, accettano altri punti di vista, discutono in maniera obiettiva e cercano soluzioni costruttive.

3.3 Capacità di lavorare in gruppo

L'attività professionale viene svolta individualmente o in team. In molteplici situazioni il team si rivela la soluzione migliore. Se lavorano in gruppo, i macellai-salumieri rispettano le regole per il successo del lavoro di squadra.

4. Competenza personale

4.1 Capacità di riflessione

I macellai-salumieri sono in grado di analizzare il proprio operato, riflettere sulle proprie esperienze personali e trasferire le conoscenze acquisite nell'attività professionale quotidiana. Sono inoltre capaci di comprendere, distinguere e gestire i valori, le regole e le aspettative proprie e altrui (tolleranza).

4.2 Autonomia e senso di responsabilità

Nell'attività professionale quotidiana i macellai-salumieri sono corresponsabili dei risultati di produzione e dei processi aziendali. Nella sfera di loro competenza prendono decisioni in maniera autonoma e scrupolosa e agiscono di conseguenza.

4.3 Resistenza

I macellai-salumieri sono in grado di sostenere le pressioni fisiche e psicologiche specifiche della professione, conoscono i propri limiti e chiedono sostegno per affrontare le situazioni impegnative

4.4 Flessibilità

I macellai-salumieri sono in grado di adattarsi e di determinare attivamente cambiamenti e nuove situazioni.

4.5 Efficienza e attitudine al lavoro

In un ambiente competitivo solo le aziende con dipendenti efficienti e motivati riescono a sopravvivere. I macellai-salumieri s'impegnano al raggiungimento degli obiettivi aziendali. In azienda e a scuola sviluppano e consolidano la loro efficienza. L'attitudine al lavoro si manifesta attraverso la puntualità, la concentrazione, la scrupolosità, l'affidabilità e la precisione.

4.6 Apprendimento permanente

Il progresso tecnologico e le necessità della clientela in costante evoluzione richiedono continuamente nuove conoscenze e capacità, nonché la disponibilità all'apprendimento permanente. I macellai-salumieri sono aperti alle novità, si aggiornano grazie alle offerte dell'apprendimento permanente rafforzando la propria personalità e posizione sul mercato.