



**Schweizer Fleisch-  
Fachverband**

**Union Professionnelle  
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale  
Svizzera della Carne**

**Programma di formazione per i corsi interaziendali**

**per**

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

**e**

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



**Versione: 1**

**Editore e fornitore:**

Unione Professionale Svizzera della Carne, UPSC, 8031 Zurigo, © 2017 by SFF

## **Indice**

1. Obiettivi e scopo del programma di formazione per i corsi interaziendali
2. Informazioni per le istruttrici e gli istruttori e per i formatori dei corsi interaziendali
3. Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

## **1. Obiettivi e scopo del programma di formazione per i corsi interaziendali**

### **Introduzione**

L'obiettivo del presente programma di formazione consiste nel trasmettere più facilmente i contenuti dei corsi interaziendali. Esso serve agli istruttori ed ai formatori professionali quale strumento ausiliario per avviare gli apprendisti alla loro professione in modo sistematico. Esso costituisce inoltre la base per l'elaborazione dei programmi regionali dei corsi.

Il presente documento si basa sul piano di formazione. Questo fornisce una visione d'insieme degli obiettivi di valutazione che vengono trasmessi nei tre luoghi della formazione: scuola professionale, azienda di formazione e corsi interaziendali.

Il programma di formazione non definisce dei contenuti d'apprendimento fissati nel dettaglio, bensì fornisce volutamente uno spazio di manovra ai responsabili per poter trasmettere le abilità fondamentali in funzione della praticità e dell'operatività.

L'obiettivo della formazione professionale è quello di rendere i professionisti operativi. Per questo motivo si parla di competenza operativa. Essa costituisce per così dire il tetto delle competenze parziali, cioè competenza professionale, competenza metodologica, competenza sociale e competenza personale. La competenza è individuale e significa la capacità di una persona di comportarsi nel modo giusto in una data situazione, di affrontare un compito in modo autonomo, di fornire la prestazione richiesta ed anche di rapportarsi in modo corretto con le persone che si incontrano nella professione. In ogni professione si chiedono ai professionisti dei requisiti specifici in merito alle competenze operative. Ciò accade soprattutto per quanto riguarda la pratica nell'azienda di formazione, ma anche nei corsi interaziendali.

I corsi interaziendali hanno lo scopo di avviare le persone in formazione alle abilità fondamentali della professione e di prepararle per l'ulteriore formazione nell'azienda formatrice. Esse vengono inoltre sostenute nelle competenze metodologiche, sociali e personali. I corsi interaziendali sostengono la pratica aziendale. Nell'azienda si devono applicare autonomamente, consolidare e approfondire le abilità, le conoscenze e gli atteggiamenti acquisiti nei corsi.

## **2. Informazioni per istruttrici / istruttori e formatrici / formatori professionali dei corsi interaziendali**

### **Struttura del programma di formazione**

Gli obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali poggiano sulle basi del piano di formazione. La strutturazione e la trasmissione dei contenuti deve avvenire secondo i seguenti documenti. I corsi interaziendali svolgono un ruolo importante all'interno del coordinamento dell'apprendimento. Inoltre nei corsi interaziendali si tiene conto dei contenuti specifici riferiti agli orientamenti professionali, risp. alle specializzazioni.

### **Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali**

Le prestazioni delle persone in formazione vengono documentate per ciascun corso sotto forma di un certificato di competenze con le rispettive valutazioni.

## **3. Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali**

### **Scopo**

L'attestato di competenza è il rapporto scritto per gli apprendisti e l'azienda formatrice sullo stato di acquisizione delle competenze operative. Esso serve all'azienda anche quale strumento per determinare lo stato e le possibilità di miglioramento (rapporto di formazione, eventuali misure incentive).

### **Predicati**

Per la valutazione delle prestazioni si possono scegliere i seguenti predicati:

- molto buono
- buono
- sufficiente
- insufficiente
- gravemente insufficiente
- gravemente insufficiente / non eseguito

### **Impiego e applicazione**

- Nel corso interaziendale le competenze operative vengono acquisite e verificate in modo mirato.
- Nel corso interaziendale si valutano le capacità e le abilità pratiche.
- I responsabili dei corsi interaziendali spiegano e comunicano agli apprendisti i requisiti ed i criteri di valutazione.

## Programma di formazione CI: Macellaia-salumiera / Macellaio salumiere CFP "preparazione e vendita"



| CI giorno    | Prod | Com | Tema   | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come  | Strumenti ausiliari                       | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|--|-----------------|--|---|---|---|-------------------------|-------------|
| CI1 1 giorno | x    | x   | Saluto, programma corso, regolamento, obiettivi del corso/della giornata |                 |  |   | Presentazione reciproca, programma del corso. Tutti si conoscono. Tutti conoscono il formatore. | Beamer / Flipchart                        | 01:30                   | 09:30       |
| CI1 1 giorno | x    | x   | Tecniche di apprendimento  |                 |  |   | Trasmissione elettronica o supporto dei dati  | Consegnare la tabella dimensionale        | 01:00                   | 11:00       |
| CI1 1 giorno | x    | x   | Pranzo / Ristoro   |                 |  |   |   |   | 01:00                   | 12:00       |
| CI1 1 giorno | x    | x   | Igiene personale   | 2.2.1           | Applicare l'igiene personale<br>I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi dell'igiene personale previsti dalle regole durante il lavoro nel corso interaziendale. (C3) | Ciascun apprendista è in grado di spiegare e applicare l'igiene personale<br>-Lavarsi le mani<br>-Igiene del corpo<br>-Igiene dell'abbigliamento<br>- Comportamento in caso di malattia o infortunio<br>-ecc. | Insegnamento frontale, colloquio d'apprendimento,   | Conferenza Halag / scatola UV con liquido | 01:00                   | 13:00       |
| CI1 1 giorno | x    | x   | Consegna dispositivo di sicurezza personale                              |                 |  |   | Consegna materiale con formulario   | Flusso del materiale                      | 01:00                   | 14:00       |

| CI giorno    | Prod | Com | Tema   | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione   | Come   | Strumenti ausiliari  | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|--|-----------------|--|--|--|--|-------------------------|-------------|
| CI1 1 giorno | x    | x   | Principi Sicurezza sul lavoro e protezione della salute  | 2.3.1           | Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro<br>I macellai-salumieri spiegano e applicano seguendo le prescrizioni gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come:<br>- Manipolazione di coltelli e DPI (valigia della sicurezza)<br>- Spostamento di pesi, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il proprio corpo<br>- Sicurezza sul lavoro (CFSL-Soluzione settoriale Economia della carne No. 17) (C3) | A) Ogni apprendista è dotato del proprio DPI (grebbiule e guanti con protezione antitaglio ecc.) e spiega come tiene pulito e pronto all'uso il DPI.<br>B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente<br>C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.)   | Consegna dei set di sicurezza, regolazione delle cinture nei grebbiuli e guanti, coltelli (stato, affilatura), sega a mano, mannaia        | Classificatore ManualeAffilatrice con 1 coltello Set Sicurezza Protezione pettorale per Demo reticolato antitaglio | 00:45                   | 15:00       |
| CI1 1 giorno | x    | x   | Pausa / ricreazione  |                 |  |  |  |  | 00:15                   | 15:45       |
| CI1 1 giorno | x    | x   | Basi giuridiche  | 2.3.7           | Indicare ed applicare le prescrizioni di legge<br>I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge in merito alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute.  | A) Basandosi sulle disposizioni di legge, gli apprendisti elencano i propri compiti e obblighi e quelli dei loro formatori professionali   | Insegnamento frontale, colloquio d'apprendimento,  | Conferenza Halag / scatola UV con liquido  | 01:00                   | 16:00       |
| CI1 1 giorno | x    | x   | Fine giornata 1  |                 |  |  |  |  |                         | 17:00       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno |                 |  |  |  |  | 00:10                   | 8:00        |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Protezione dell'ambiente: impiego corretto di materiali ausiliari                                  | 2.4.2           | Applicare i principi<br>I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi della protezione dell'ambiente nel loro lavoro durante il corso interaziendale. (C3)   | A) Ciascun apprendista descrive come si realizza una separazione corretta dei rifiuti<br>B) Ciascun apprendista riesce a valutare cosa accade se si mescolano tra loro diversi prodotti detergenti<br>C) Ciascun apprendista riconosce i possibili rischi dello stoccaggio di sostanze chimiche (ad es. detergenti, salnitro ecc.)<br>D) L'apprendista descrive come si utilizzano correttamente i mezzi pubblici e di trasporto | Detergenti, olio lubrificante, piccolo materiale, dimostrazione degli effetti del gas cloridrico in presenza di severe misure di sicurezza | Manuale (classificatore), acido e liscivia da miscelare, occhiali protettivi                                       | 00:30                   | 08:10       |

| CI giorno    | Prod | Com | Tema   | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)   | Contenuto degli obiettivi di valutazione   | Come  | Strumenti ausiliari   | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|--|-----------------|---|--|---|---|-------------------------|-------------|
| CI1 2 giorno | x    | x   | Parco macchine   | 2.5.3           | Descrivere un parco macchine efficiente sul piano dell'energia<br>I macellai-salumieri descrivono un parco macchine efficiente sul piano dell'energia citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C2)                    | A) I macellai-salumieri spiegano perché è importante mantenere un parco macchine il più efficiente possibile dal punto di vista energetico   | Valutare il parco macchine  |   | 00:15                   | 08:40       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Catena del freddo  | 2.2.3           | Applicare la buona pratica di fabbricazione<br>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) | A) Ognuno elenca cosa occorre fare nell'ambito dell'igiene aziendale prima di iniziare il lavoro<br>B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.)<br>C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali<br>D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità<br>E) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari | Durante il corso CI gli apprendisti tengono delle documentazioni periodiche sui punti di misurazione della temperatura a loro assegnati | Tabelle-documentazione, temperatura-ODerr e grafica delle proliferazione di microrganismi accesso-Elpro | 00:50                   | 08:55       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Pausa / ricreazione  |                 |   |  |   |   | 00:15                   | 09:45       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Sicurezza degli alimenti   | 1.4.4           | Scegliere programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione<br>I macellai-salumieri scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione idonei e spiegano il senso e lo scopo dei programmi. (C3)                  | A) Ciascun apprendista elenca i motivi per i quali si devono controllare i processi termici.<br>B) I macellai-salumieri conoscono la differenza tra portare ad una temperatura data, pastorizzare e sterilizzare   | Campioni a tampone da coltivare   |   | 00:30                   | 10:00       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Competenze personali   |                 |   |  | Discussione nel plenum  | Guardare la tabella dimensionale  | 00:30                   | 10:30       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Smaltimento: smaltimento corretto di tutti gli scarti e prodotti secondari | 2.4.1           | Designare i canali dello smaltimento e le possibilità di ulteriore trasformazione<br>I macellai-salumieri indicano e si servono dei canali corretti di smaltimento e di ulteriore trasformazione. (C1)                      | A) Ciascun apprendista elenca i prodotti secondari di origine animale e ne spiega gli ulteriori utilizzi   | Separazione corretta di tutti gli scarti e prodotti secondari, utilizzo degli stessi (combin. con obiettivo di valutazione 1.1.1.1)     |   | 00:30                   | 11:00       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Pausa / ricreazione  |                 |   |  |   |   | 00:10                   | 11:30       |

| CI giorno    | Prod | Com | Tema                                  | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)   | Contenuto degli obiettivi di valutazione   | Come                  | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|---------------------------------------|-----------------|---|--|-----------------------|---------------------|-------------------------|-------------|
| C11 2 giorno | x    | x   | Standardizzazione della materia prima | 1.2.6           | Eseguire la standardizzazione della materia prima<br>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione. Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva. (C3)                      | A) Ognuno è in grado di distinguere le singole categorie di standardizzazione<br>B) I macellai-salumieri determinano la standardizzazione per i primi pezzi tagliati.<br>C) Essi impiegano i primi pezzi tagliati per la trasformazione successiva<br>D) L'apprendista si chiede quale sia la migliore standardizzazione per il suo prodotto   | Insegnamento frontale | Manuale, Beamer     | 00:35                   | 11:40       |
| C11 2 giorno | x    | x   | Pranzo / Ristoro                      |                 |   |  |                       |                     | 01:00                   | 12:15       |
| C11 2 giorno | x    | x   | Igiene aziendale                      | 2.2.3           | Applicare la buona pratica di fabbricazione<br>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) | A) Ognuno elenca cosa occorre fare nell'ambito dell'igiene aziendale prima di iniziare il lavoro<br>B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.)<br>C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali<br>D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità<br>E) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari |                       |                     | 00:30                   | 13:15       |

| CI giorno    | Prod | Com | Tema  | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione   | Come   | Strumenti ausiliari                  | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|---|-----------------|--|--|--|--------------------------------------|-------------------------|-------------|
| C11 2 giorno | x    | x   | Disossaggio: punta di maiale o vitello e spalla di maiale o vitello | 2.3.1           | Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro<br>I macellai-salumieri spiegano e applicano seguendo le prescrizioni gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come:<br>- Manipolazione di coltelli e DPI (valigia della sicurezza)<br>- Spostamento di pesi, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il proprio corpo<br>- Sicurezza sul lavoro (CFSL- Soluzione settoriale Economia della carne No. 17)<br>(C3) | A) Ogni apprendista è dotato del proprio DPI (grembiule e guanti con protezione antitaglio ecc.) e spiega come tiene pulito e pronto all'uso il DPI.<br>B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente<br>C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.)                           | Lavoro pratico su punta di maiale o vitello e spalla di maiale o vitello |                                      | 01:00                   | 13:45       |
| C11 2 giorno | x    | x   | Qualità della carne   | 1.2.8           | Determinare la qualità della carne<br>I macellai-salumieri determinano la qualità della carne in base ai seguenti parametri:<br>- Colore della carne<br>- PSE<br>- DFD<br>- Grado d'ingrasso<br>(C2)   | A) In base ai pezzi di animali disossati si determina quanto segue: colore della carne, PSE, DFD, grado di ingrasso<br>B) I macellai-salumieri sono in grado di indicare i passi da compiere in caso di irregolarità della materia prima<br>C) I macellai-salumieri sanno spiegare la durata dello stoccaggio per le rispettive parti di animali e le specie animali | Colloquio d'apprendimento  | Carne sulla tavola, immagini di R1-5 | 00:30                   | 14:45       |



| CI giorno    | Prod | Com | Tema   | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione   | Come  | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|--|-----------------|--|--|---|---------------------|-------------------------|-------------|
| CI1 2 giorno | x    | x   | Pulizia  | 2.2.3           | Applicare la buona pratica di fabbricazione<br>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)              | A) Ognuno elenca cosa occorre fare nell'ambito dell'igiene aziendale prima di iniziare il lavoro<br>B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.)<br>C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali<br>D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità<br>E) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari | Pulizia pratica delle postazioni di lavoro del sezionamento con breve pausa dopo l'applicazione della schiuma |                     | 02:00                   | 15:15       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Fine giornata 2  |                 |  |  |   |                     |                         | 17:15       |
| CI1 2 giorno | x    | x   | Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno |                 |  |  |   |                     | 00:10                   | 8:00        |
| CI1 3 giorno | x    | x   | Prodotti a base di carne: la denominazione e l'impiego dei pezzi di carne                          | 1.5.3           | Etichettare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne<br>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) | A) I macellai-salumieri elencano i componenti di un'etichetta<br>B) I macellai-salumieri sono in grado di creare un'etichetta semplice<br>C) I macellai-salumieri elencano gli allergeni più frequenti che compaiono nel negozio della macelleria  | Tutte le componenti sono pronte   |                     | 00:50                   | 8:10        |
| CI1 3 giorno | x    | x   | Risorse: impiego parsimonioso delle risorse parco-macchine   | 2.5.3           | Descrivere un parco macchine efficiente sul piano dell'energia<br>I macellai-salumieri descrivono un parco macchine efficiente sul piano dell'energia citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C2)                                 | A) I macellai-salumieri spiegano perché è importante mantenere un parco macchine il più efficiente possibile dal punto di vista energetico   | Elettricità, acqua, rifiuti, detersivi, materiale vario   |                     | 01:00                   | 9:00        |
| CI1 3 giorno | x    | x   | Pausa / ricreazione  |                 |  |  |   |                     | 00:15                   | 10:00       |

| Cl giorno    | Prod | Com | Tema                                       | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)   | Contenuto degli obiettivi di valutazione   | Come   | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|--|-----------------|---|--|--|---------------------|-------------------------|-------------|
| Cl1 3 giorno | x    | x   | Stoccaggio                                 | 2.5.1           | Spiegare lo stoccaggio<br>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)  | A) Ogni apprendista descrive come viene applicata la gestione degli additivi (spezie, additivi, ecc.)<br>B) Ogni apprendista spiega come e per quanto tempo vengono immagazzinati i vari tipi di carne   |  |                     | 01:00                   | 10:15       |
| Cl1 3 giorno | x    | x   | Agenti chimici                             | 2.4.2           | Applicare i principi<br>I macellai-salumieri applicano autonomamente i principi della protezione dell'ambiente nel loro lavoro durante il corso interaziendale. (C3)  | A) Ciascun apprendista descrive come si realizza una separazione corretta dei rifiuti<br>B) Ciascun apprendista riesce a valutare cosa accade se si mescolano tra loro diversi prodotti detergenti<br>C) Ciascun apprendista riconosce i possibili rischi dello stoccaggio di sostanze chimiche (ad es. detergenti, salnitro ecc.)<br>D) L'apprendista descrive come si utilizzano correttamente i mezzi pubblici e di trasporto | Impiego di vasche di raccoglimento, occhiali protettivi, collirio. |                     | 00:45                   | 11:15       |
| Cl1 3 giorno | x    | x   | Pranzo / Ristoro                           |                 |   |  |  |                     | 01:00                   | 12:00       |
| Cl1 3 giorno | x    | x   | Processi termici                           | 1.4.4           | Scegliere programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione<br>I macellai-salumieri scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione idonei e spiegano il senso e lo scopo dei programmi. (C3)  | A) Ciascun apprendista elenca i motivi per i quali si devono controllare i processi termici.<br>B) I macellai-salumieri conoscono la differenza tra portare ad una temperatura data, pastorizzare e sterilizzare   | Esempi pratici con documentazione                                  |                     | 01:00                   | 13:00       |
| Cl1 3 giorno | x    | x   | Pausa / ricreazione                        |                 |   |  |  |                     | 00:10                   | 14:00       |
| Cl1 3 giorno | x    | x   | Demonstrazione Prodotti salamistrati cotti | 1.3             | Competenza operativa 1.3: Produrre impasti di carne e salumi<br>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. |  |  |                     | 00:50                   | 14:10       |

| CI giorno    | Prod | Com | Tema   | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come   | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|--|-----------------|--|---|--|---------------------|-------------------------|-------------|
| C11 3 giorno | x    | x   | Formazione professionale   | 2.1.4           | Descrivere i documenti della formazione professionale<br>I macellai-salumieri citano i documenti rilevanti per la l'apprendistato professionale:<br>• Piano di formazione<br>• Profilo di qualificazione<br>• Obiettivi di valutazione<br>• Persone da contattare (C2)   | A) Ciascun apprendista elenca i documenti rilevanti per l'apprendistato professionale<br>B) Ciascun apprendista elenca le persone alle quali si può rivolgere in caso di problemi |  |                     | 01:00                   | 15:00       |
| C11 3 giorno | x    | x   | Principi Sicurezza sul lavoro e protezione della salute: macchine                                  | 2.3.2           | Evidenziare gli effetti di una sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro<br>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) | A) I macellai-salumieri è in grado di elencare gli effetti delle lacune nella sicurezza e nella protezione della salute sul lavoro e di prendere le misure necessarie             | Consegna compito per la 4. giornata del CI   |                     | 01:00                   | 16:00       |
| C11 3 giorno | x    | x   | Fine giornata 3  |                 |  |   |  |                     |                         | 17:00       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno |                 |  |   |  |                     | 00:10                   | 8:00        |
| C11 4 giorno | x    | x   | Principi Sicurezza sul lavoro e protezione della salute: macchine                                  | 2.3.3           | Indicare le misure da prendere in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro<br>I macellai-salumieri spiegano le misure per la sicurezza e la protezione della salute sul lavoro (IP e INP). (C2)  | A) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di lacune nella sicurezza e nella protezione della salute sul lavoro (raffreddare, bendare, notificare ecc.)        | Teoria, in loco sul cutter(blitz), tritacarne, insaccatrice, caldaia, tenerizzatore, binario sopraelevato, palette |                     | 01:50                   | 8:10        |
| C11 4 giorno | x    | x   | Pausa / ricreazione  |                 |  |   |  |                     | 00:10                   | 10:00       |

| CI giorno    | Prod | Com | Tema  | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)   | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come  | Strumenti ausiliari     | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|--------------|------|-----|---|-----------------|---|---|---|-------------------------|-------------------------|-------------|
| C11 4 giorno | x    | x   | Sicurezza sul lavoro e protezione della salute: primi soccorsi              | 2.3.1           | Spiegare i principi della sicurezza sul lavoro<br>I macellai-salumieri spiegano e applicano seguendo le prescrizioni gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come:<br>- Manipolazione di coltelli e DPI (valigia della sicurezza)<br>- Spostamento di pesi, lavori in ambienti freddi o con sostanze fredde rispettando il proprio corpo<br>- Sicurezza sul lavoro (CFSL- Soluzione settoriale Economia della carne No. 17) (C3) | A) Ogni apprendista è dotato del proprio DPI (grebiule e guanti con protezione antitaglio ecc.) e spiega come tiene pulito e pronto all'uso il DPI.<br>B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente<br>C) Ciascun apprendista spiega come si deve comportare in caso di infortunio (raffreddare, bendare, notificare ecc.) | Tenendo conto dell'obiettivo di valutazione 1.7.4.1 Ripetizione e refresh   | Bendaggi ecc.           | 01:50                   | 10:10       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Pranzo / Ristoro  |                 |   |   |   |                         | 01:00                   | 12:00       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Sviluppo della personalità  |                 |   |   | Discussione nel plenum  |                         | 00:35                   | 13:00       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Imballare sottovuoto  | 1.5.2           | Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne<br>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)   | A) I macellai-salumieri indicano diversi tipi d'imballaggio e li utilizzano correttamente in base agli articoli prodotti  | Sacchetti sigillanti - o buste termoretraibili o Skin e Atmos in macchina confezionatrice sotto vuoto o imballatrice sigillante |                         | 00:50                   | 13:35       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Pausa / ricreazione   |                 |   |   |   |                         | 00:10                   | 14:25       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Controllo dell'apprendimento Sicurezza sul lavoro e protezione della salute |                 |   |   | scritto, lavoro individuale   | Questionario            | 00:30                   | 14:35       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Analisi e Feedback  |                 |   |   | Garantire il controllo qualità del CI   | Classificatore/ manuale | 00:20                   | 15:05       |
| C11 4 giorno | x    | x   | Fine C11  |                 |   |   |   |                         |                         | 15:25       |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema  | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come  | Strumenti ausiliari    | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|---|-----------------|--|---|---|------------------------|-------------------------|-------------|
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Saluto, programma del corso, regolamento, obiettivi del corso Commercializzazione |                 |  |   | Presentazione reciproca, programma del corso. Tutti si conoscono. Tutti conoscono il formatore. |                        | 00:30                   | 9:30        |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Rapporto di formazione  | 2.1.7           |  |   | Documentato controllo visivo  | Lista TN               | 00:20                   | 10:00       |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Classificare corpi di animali macellati   | 1.2.3           | Classificare le carcasse degli animali<br>I macellai-salumieri classificano correttamente le parti delle carcasse e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni. (C3)                    | A) I macellai-salumieri spiegano la CH-TAX (MFA) e la applicano alle mezzene di animali indicati<br>B) I macellai-salumieri sono in grado di calcolare le percentuali di carne e ossa   | Teoria e nozioni di base della produzione di salumi   | Classificatore/manuale | 00:30                   | 10:20       |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Disossare   | 1.2.4           | Disossare la carne<br>I macellai-salumieri disossano in modo efficiente e pulito tre dei seguenti pezzi di carne:<br>- Collo<br>- Coscia<br>- Spalla<br>- Lombata (C3)   | A) I macellai-salumieri applicano in modo professionale, per ciascuno dei seguenti pezzi, la tecnica di disossaggio appropriata:<br>-Collo<br>-Coscia<br>-Spalla<br>-Lonza<br>secondo i seguenti criteri:<br>senza cartilagini, senza lacerazioni del pezzo centrale, con periostio<br>B) I macellai-salumieri disossano le specie di animali prescritte in modo economico<br>C) È obbligatorio rispettare i limiti di tempo dati | Teoria e nozioni di base della produzione di salumi   | Classificatore/manuale | 01:10                   | 10:50       |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Pranzo / Ristoro  |                 |  |   |   |                        | 00:45                   | 12:00       |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Mondare/refilare di grosso  | 1.2.5           | Parare e refilare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare<br>I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.<br>Designano le parti di animali e ne spiegano l'impiego. (C3) | A) I macellai-salumieri sono in grado di parare e refilare di grosso i seguenti pezzi:<br>-Collo<br>-Coscia<br>-Spalla<br>-Lonza<br>B) I macellai-salumieri conoscono i possibili impieghi dei pezzi refilati e parati di cui sopra<br>C) I ritagli vengono assegnati alle rispettive standardizzazioni   | Conoscenza dei prodotti salmistrati crudi e cotti   | Classificatore/manuale | 00:40                   | 12:45       |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema                          | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|-------------------------------|-----------------|--|---|------|---------------------|-------------------------|-------------|
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Mondare/refilare di dettaglio | 1.2.7           | Eseguire la mondata fine<br>I macellai-salumieri eseguono la mondata fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente. (C3)  | A) I macellai-salumieri sono in grado di eseguire la refilatura/paratura dei seguenti pezzi:<br>-Collo<br>-Coscia<br>-Spalla<br>-Lonza<br>B) I macellai-salumieri conoscono i possibili impieghi dei pezzi refilati e parati di cui sopra<br>C) I ritagli vengono assegnati alle rispettive standardizzazioni   |      |                     | 00:40                   | 13:25       |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Mondare/refilare di dettaglio | 1.2.6           | Eseguire la standardizzazione della materia prima<br>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione. Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva. (C3) | A) Ognuno è in grado di distinguere le singole categorie di standardizzazione<br>B) I macellai-salumieri determinano la standardizzazione per i primi pezzi tagliati.<br>C) Essi impiegano i primi pezzi tagliati per la trasformazione successiva<br>D) L'apprendista si chiede quale sia la migliore standardizzazione per il suo prodotto  |      |                     | 00:30                   | 14:05       |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Pausa / ricreazione           |                 |  |   |      |                     | 00:15                   | 14:35       |
| CI2<br>1 giorno |      | x   | Salumeria teorico             | 1.3.1           | Fabbricare salumi<br>I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3)  | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte<br>B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale:<br>-Bratwurst<br>-Cervelas<br>-Terrine<br>-Luganighe<br>-Salami<br>-Saucissons<br>e ne spiegano la lavorazione successiva<br>C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi |      |                     | 01:00                   | 14:50       |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema   | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come                         | Strumenti ausiliari         | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|--|-----------------|--|---|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------|
| C12<br>1 giorno |      | x   | Salumeria teorico  | 1.3.2           | Trasformare spezie e additivi<br>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)                           | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente le caratteristiche di spezie e additivi<br>B) I macellai-salumieri preparano autonomamente spezie e additivi in base ad una ricetta data<br>C) I macellai-salumieri aggiungono ai prodotti gli additivi in base alle loro proprietà   |                              |                             | 00:45                   | 15:50       |
| C12<br>2 giorno |      | X   | Rapporto di formazione<br>Documentazioni di apprendimento  | 2.1.4           | Descrivere i documenti della formazione professionale<br>I macellai-salumieri citano i documenti rilevanti per la l'apprendistato professionale:<br>• Piano di formazione<br>• Profilo di qualificazione<br>• Obiettivi di valutazione<br>• Persone da contattare (C2) | A) Ciascun apprendista elenca i documenti rilevanti per l'apprendistato professionale<br>B) Ciascun apprendista elenca le persone alle quali si può rivolgere in caso di problemi   | Documentato controllo visivo | Lista TN                    | 00:20                   | 16:35       |
| C12<br>1 giorno |      | x   | Fine giornata 1  |                 |  |   |                              |                             |                         | 16:55       |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno |                 |  |   |                              |                             | 00:15                   | 8:00        |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Salumi   | 1.3.1           | Fabbricare salumi<br>I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3)  | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte<br>B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale:<br>-Bratwurst<br>-Cervelas<br>-Terrine<br>-Luganighe<br>-Salami<br>-Saucissons<br>e ne spiegano la lavorazione successiva<br>C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi | Teoria                       | Presentazione in powerpoint | 00:45                   | 8:15        |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema             | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come   | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|------------------|-----------------|--|---|--|---------------------|-------------------------|-------------|
| C12<br>2 giorno |      | x   | Salumi           | 3.3.3           | Trasformare spezie e additivi<br>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)       | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente le caratteristiche di spezie e additivi<br>B) I macellai-salumieri preparano autonomamente spezie e additivi in base ad una ricetta data<br>C) I macellai-salumieri aggiungono ai prodotti gli additivi in base alle loro proprietà   | Assegnare il lavoro di gruppo e preparare la Mise en Place secondo le prescrizioni (si tratta di un obiettivo di valutazione aziendale, i trasformatori hanno la possibilità di effettuare autonomamente la preparazione durante il CI |                     | 00:45                   | 9:00        |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Salumi           | 1.3.2           | Trasformare spezie e additivi<br>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) | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente le caratteristiche di spezie e additivi<br>B) I macellai-salumieri preparano autonomamente spezie e additivi in base ad una ricetta data<br>C) I macellai-salumieri aggiungono ai prodotti gli additivi in base alle loro proprietà   | Assegnare il lavoro di gruppo e preparare la Mise en Place secondo le prescrizioni (si tratta di un obiettivo di valutazione aziendale, i trasformatori hanno la possibilità di effettuare autonomamente la preparazione durante il CI |                     | 00:45                   | 9:45        |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Salumi           | 1.3.1           | Fabbricare salumi<br>I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3)  | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte<br>B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale:<br>-Bratwurst<br>-Cervelas<br>-Terrine<br>-Luganighe<br>-Salami<br>-Saucissons<br>e ne spiegano la lavorazione successiva<br>C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi | I singoli gruppi presentano alla classe la propria Mise en Place e producono i loro articoli secondo le prescrizioni<br>Produzione di salame   |                     | 01:30                   | 10:30       |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Pranzo / Ristoro |                 |  |   |  |                     | 01:00                   | 12:00       |



| Cl giorno       | Prod | Com | Tema                 | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)   | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come  | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|----------------------|-----------------|---|---|---|---------------------|-------------------------|-------------|
| C12<br>2 giorno |      | x   | Produzione di salumi | 1.3.1           | Fabbricare salumi<br>I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3) | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte<br>B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale:<br>-Bratwurst<br>-Cervelas<br>-Terrine<br>-Luganighe<br>-Salami<br>-Saucissons<br>e ne spiegano la lavorazione successiva<br>C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi | I singoli gruppi presentano alla classe la propria Mise en Place e producono i loro articoli secondo le prescrizioni<br>Produzione di salsicce cotte            |                     | 02:30                   | 13:00       |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Produzione di salumi | 1.3.1           | Fabbricare salumi<br>I macellai-salumieri fabbricano in modo professionale i salumi e i prodotti importanti della regione. (C3) | A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei salumi tipici del Paese nel segmento delle salsicce da scottare, crude e cotte<br>B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale:<br>-Bratwurst<br>-Cervelas<br>-Terrine<br>-Luganighe<br>-Salami<br>-Saucissons<br>e ne spiegano la lavorazione successiva<br>C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi | I singoli gruppi presentano alla classe la propria Mise en Place e producono i loro articoli secondo le prescrizioni<br>Produzione di salsicce ad impasto cotto |                     | 00:30                   | 15:30       |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema                               | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione   | Come  | Strumenti ausiliari                                    | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|------------------------------------|-----------------|--|--|---|--|-------------------------|-------------|
| C12<br>2 giorno |      | x   | Istruzione concernente le macchine | 2.3.2           | Evidenziare gli effetti di una sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro<br>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) | A) I macellai-salumieri è in grado di elencare gli effetti delle lacune nella sicurezza e nella protezione della salute sul lavoro e di prendere le misure necessarie  |   | Presentazione in powerpoint, colloqui di apprendimento | 00:30                   | 10:30       |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Pulizia                            | 2.2.3           | Applicare la buona pratica di fabbricazione<br>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)  | A) Ognuno elenca cosa occorre fare nell'ambito dell'igiene aziendale prima di iniziare il lavoro<br>B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.)<br>C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali<br>D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità<br>E) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari |   |  | 00:15                   | 16:00       |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Traiteur teorico                   | 4.2.1           | Produrre articoli da traiteur<br>I macellai-salumieri producono in modo professionale almeno 6 dei seguenti articoli da traiteur:<br>- Tartine<br>- Insalate<br>- Gelatine<br>- Salse<br>- Dip<br>- Marinare<br>- Articoli di pasta<br>- Arrostiti freddi<br>(C3)        | A) I macellai-salumieri conoscono & applicano i principi del traiteur<br>B) I macellai-salumieri sono consapevoli dell'importanza della mise en place per i diversi lavori<br>C) I macellai-salumieri applicano in modo professionale il GHP (buona prassi igienica) del traiteur<br>D) I macellai-salumieri conoscono i possibili pericoli degli articoli-traiteur non trattati   | Ripetere di nuovo oralmente le nozioni del C11 e sensibilizzare nuovamente gli studenti sull'importanza dell'igiene nella salumeria |  | 01:00                   | 16:15       |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Pausa / ricreazione                |                 |  |  |   |  | 00:10                   | 17:15       |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema   | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)   | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come  | Strumenti ausiliari | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|--|-----------------|---|---|---|---------------------|-------------------------|-------------|
| C12<br>2 giorno |      | x   | CuPa teorico   | 4.1.2           | Produce preparati e prodotti a base di carne<br>I macellai-salumieri producono almeno 4 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne per la vendita secondo le istruzioni aziendali:<br>- Uccelli scappati<br>- Spiedini<br>- Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler)<br>- Articoli di carne macinata (ad es. hamburger, polpettone, Cevapcici)<br>- Cordon Bleu<br>- Articoli impanati<br>- Specialità regionali (C3) | A) Ogni apprendista produce un articolo pronto per la cucina (ad es. un involtino di carne) e ne spiega le caratteristiche<br>B) I macellai-salumieri sono in grado di produrre articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella & per il consumo<br>C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate<br>D) I macellai-salumieri sono in grado di presentare gli articoli prodotti in modo accattivante per la vendita<br>E) I macellai-salumieri spiegano la preparazione e i tempi di cottura dei rispettivi prodotti |   |                     | 00:35                   | 17:25       |
| C12<br>2 giorno |      | x   | Fine giornata 2  |                 |   |   |   |                     |                         | 18:00       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno |                 |   |   |   |                     | 00:15                   | 7:30        |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Traiteur pratico   | 4.1.1           | Preparare dei piatti<br>I macellai-salumieri preparano piatti per fondue, la griglia, di affettati e del giorno e ne spiegano caratteristiche e particolarità.<br>Essi li completano con verdure, frutta e altro di stagione per creare un menu completo. (C3)  | A) I macellai-salumieri conoscono & applicano i principi per realizzare un piatto di carne<br>B) I macellai-salumieri conoscono & applicano almeno 4 tecniche di impiattamento<br>C) I macellai-salumieri sono in grado di preparare la guarnizione appropriata per i rispettivi piatti di carne<br>D) I macellai-salumieri applicano in modo professionale il calcolo delle quantità<br>E) I macellai-salumieri sono in grado di fare un calcolo per i piatti  | Sacchetti sigillanti - o buste termoretraibili o Skin e Atmos in macchina confezionatrice sotto vuoto o imballatrice sigillante |                     | 00:45                   | 7:45        |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema             | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)  | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come  | Strumenti ausiliari        | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|------------------|-----------------|--|---|---|----------------------------|-------------------------|-------------|
| C12<br>3 giorno |      | x   | Traiteur pratico | 4.2.1           | Produrere articoli da traiteur<br>I macellai-salumieri producono in modo professionale almeno 6 dei seguenti articoli da traiteur:<br>- Tartine<br>- Insalate<br>- Gelatine<br>- Salse<br>- Dip<br>- Marinare<br>- Articoli di pasta<br>- Arrostiti freddi<br>(C3)   | A) I macellai-salumieri conoscono & applicano i principi del traiteur<br>B) I macellai-salumieri sono consapevoli dell'importanza della mise en place per i diversi lavori<br>C) I macellai-salumieri applicano in modo professionale il GHP (buona prassi igienica) del traiteur<br>D) I macellai-salumieri conoscono i possibili pericoli degli articoli-traiteur non trattati  | Dapprima si insegnano i principi di base secondo la teoria. In seguito si applica in pratica ciò che si è imparato. In primo luogo si esercitano le tecniche per disporre la merce nei piatti. In seguito si prepara un piatto secondo le prescrizioni di una semplice ordinazione. | Classificatore/<br>manuale | 01:30                   | 8:30        |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Cuocere          | 1.4.2           | Cuocere prodotti e carne<br>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.<br>(C3)   | A) Gli apprendisti sono in grado di elencare e spiegare almeno 8 tecniche di base<br>B) Gli apprendisti applicano la tecnica di base ai rispettivi alimenti da cuocere<br>C) A dipendenza della tecnica di base, si scelgono gli ingredienti della piramide alimentare  | Pratico   | PPT Traiteur               | 01:30                   | 10:00       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Pranzo / Ristoro |                 |  |   |   | Classificatore/<br>manuale | 01:00                   | 11:30       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | CuPa             | 4.1.2           | Produrere preparati e prodotti a base di carne<br>I macellai-salumieri producono almeno 4 articoli dei seguenti preparati e prodotti a base di carne per la vendita secondo le istruzioni aziendali:<br>- Uccelli scappati<br>- Spiedini<br>- Articoli a base d'impasto (ad es. Adrio, fettine all'Emmentaler)<br>- Articoli di carne macinata (ad es. hamburger, polpettone, Cevapcici)<br>- Cordon Bleu<br>- Articoli impanati<br>- Specialità regionali<br>(C3) | A) Ogni apprendista produce un articolo pronto per la cucina (ad es. un involtino di carne) e ne spiega le caratteristiche<br>B) I macellai-salumieri sono in grado di produrre articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella & per il consumo<br>C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate<br>D) I macellai-salumieri sono in grado di presentare gli articoli prodotti in modo accattivante per la vendita<br>E) I macellai-salumieri spiegano la preparazione e i tempi di cottura dei rispettivi prodotti | Lavoro di gruppo con diverse ordinazioni.<br>Ogni gruppo realizza la propria Mise en Place secondo le prescrizioni ed in seguito prepara i rispettivi articoli.   | Classificatore/<br>manuale | 01:00                   | 12:30       |

| CI giorno       | Prod | Com | Tema                                       | Nr. OV PianoFor | Obiettivi di valutazione (Niveaux taxonomiques)   | Contenuto degli obiettivi di valutazione  | Come  | Strumenti ausiliari        | Tempo indicativa hh:min | Tempo hh:mm |
|-----------------|------|-----|--|-----------------|---|---|---|----------------------------|-------------------------|-------------|
| C12<br>3 giorno |      | x   | Piatti del giorno                          | 4.3.1           | Allestire i piatti del giorno<br>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)   | A) I macellai-salumieri allestiscono un buffet di vendita completo secondo le prescrizioni<br>B) I macellai-salumieri sanno proporre dei miglioramenti  |   |                            | 00:30                   | 13:30       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Pausa / ricreazione                        |                 |   |   |   |                            | 00:15                   | 14:00       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Calcolare i prezzi di vendita              | 4.1.3           | Calcolare i prezzi di vendita<br>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne e preparati di carne. (C3)   | A) I macellai-salumieri fanno un calcolo «semplice» degli articoli prodotti e motivano il prezzo di vendita   |   |                            | 00:30                   | 14:15       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Allestimento dell'intero buffet di vendita | 4.3.2           | Applicare delle misure che favoriscono la vendita<br>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)  | A) I macellai-salumieri sanno quali mezzi ausiliari impiegare per promuovere la vendita<br>B) I macellai-salumieri impiegano gli strumenti ausiliari per la vendita adattandoli alla situazione.  |   |                            | 00:45                   | 14:45       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Colloquio di vendita                       | 4.4.1           | Descrivere l'assortimento<br>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) | A) I macellai-salumieri spiegano gli assortimenti possibili di un negozio specializzato della macelleria<br>B) I macellai-salumieri descrivono l'assortimento presente nell'azienda specializzata della macelleria<br>C) I macellai-salumieri illustrano le caratteristiche dei prodotti dell'assortimento dato |   |                            | 00:30                   | 15:30       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Test finale CI 2                           |                 |   |   | Garantire il controllo qualità CI 2 (medesimo test e controlli per tutta la Svizzera) |                            | 00:30                   | 17:00       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Test finale Analisi e Feedback             |                 |   |   | Garantire il controllo qualità CI 2   | Classificatore/<br>manuale | 00:20                   | 17:30       |
| C12<br>3 giorno |      | x   | Fine CI 2 CO                               |                 |   |   |   |                            |                         | 17:50       |