



**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 "produzione e trasformazione"



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 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 -Lavarsi le mani -Igiene del corpo -Igiene dell'abbigliamento - Comportamento in caso di malattia o infortunio -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 I macellai-salumieri spiegano e applicano seguendo le prescrizioni gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - 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) (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. B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente 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 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 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 B) Ciascun apprendista riesce a valutare cosa accade se si mescolano tra loro diversi prodotti detergenti C) Ciascun apprendista riconosce i possibili rischi dello stoccaggio di sostanze chimiche (ad es. detergenti, salnitro ecc.) 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 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 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 B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.) C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità 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 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. 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 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 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 B) I macellai-salumieri determinano la standardizzazione per i primi pezzi tagliati. C) Essi impiegano i primi pezzi tagliati per la trasformazione successiva 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 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 B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.) C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità 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 I macellai-salumieri spiegano e applicano seguendo le prescrizioni gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - 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) (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. B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente 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 I macellai-salumieri determinano la qualità della carne in base ai seguenti parametri: - Colore della carne - PSE - DFD - Grado d'ingrasso (C2)	A) In base ai pezzi di animali disossati si determina quanto segue: colore della carne, PSE, DFD, grado di ingrasso B) I macellai-salumieri sono in grado di indicare i passi da compiere in caso di irregolarità della materia prima 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 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 B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.) C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità 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 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 B) I macellai-salumieri sono in grado di creare un'etichetta semplice 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 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 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.) 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 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 B) Ciascun apprendista riesce a valutare cosa accade se si mescolano tra loro diversi prodotti detergenti C) Ciascun apprendista riconosce i possibili rischi dello stoccaggio di sostanze chimiche (ad es. detergenti, salnitro ecc.) 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 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. 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 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
CI1 3 giorno	x	x	Formazione professionale	2.1.4	Descrivere i documenti della formazione professionale I macellai-salumieri citano i documenti rilevanti per la l'apprendistato professionale: • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone da contattare (C2)	A) Ciascun apprendista elenca i documenti rilevanti per l'apprendistato professionale B) Ciascun apprendista elenca le persone alle quali si può rivolgere in caso di problemi			01:00	15:00
CI1 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 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
CI1 3 giorno	x	x	Fine giornata 3							17:00
CI1 4 giorno	x	x	Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno						00:10	8:00
CI1 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 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
CI1 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 I macellai-salumieri spiegano e applicano seguendo le prescrizioni gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute come: - 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) (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. B) Ciascun apprendista impiega il proprio DPI correttamente 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 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
C12 1 giorno	x		Saluto, programma corso, regolamento, obiettivi del corso/della giornata				Presentazione reciproca, programma del corso. Tutti si conoscono. Tutti conoscono il formatore.		0:20	9:00

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
C12 1 giorno	x		Stordimento	3.2.2	Descrivere diversi tipi di stordimento I macellai-salumieri descrivono i metodi di stordimento adatti alle rispettive specie di animali servendosi di esempi pratici. (C2)	A) I macellai-salumieri elencano i diversi tipi di stordimento B) I macellai-salumieri impiegano i diversi tipi di stordimento in funzione della situazione			01:00	9:20
C12 1 giorno	x		Pausa / ricreazione						00:15	10:20
C12 1 giorno	x		Disposizioni relative alla macellazione	3.2.3	Applicare le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge concernenti il peso macellato nell'esempio pratico. (C3)	A) I macellai-salumieri indicano le disposizioni relative alla macellazione B) I macellai-salumieri applicano correttamente le disposizioni relative alla macellazione a dipendenza del tipo di animali			00:30	10:35
C12 1 giorno	x		Pranzo / Ristoro						00:45	11:35
C12 1 giorno	x		Classificazione	1.2.3	Classificare le carcasse degli animali 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 B) I macellai-salumieri sono in grado di calcolare le percentuali di carne e ossa			00:30	12:20
C12 1 giorno	x		Disossaggio : Spalla di maiale Coscia di maiale Carré di maiale	1.2.4	Disossare la carne I macellai-salumieri disossano in modo efficiente e pulito tre dei seguenti pezzi di carne: - Collo - Coscia - Spalla - Lombata (C3)	A) I macellai-salumieri applicano in modo professionale, per ciascuno dei seguenti pezzi, la tecnica di disossaggio appropriata: -Collo -Coscia -Spalla -Lonza secondo i seguenti criteri: senza cartilagini, senza lacerazioni del pezzo centrale, con periostio B) I macellai-salumieri disossano le specie di animali prescritte in modo economico C) È obbligatorio rispettare i limiti di tempo dati	Coltelli, ferri, dispositivo di protezione individuale	01:30	12:50	

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 1 giorno	x		Mondare/refilare di grosso: spalla di maiale, coscia di maiale, sezionare di grosso il carré di maiale, mondare/refilare di grosso, presentazione prodotti per la vendita	1.2.5	Parare e refilare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne. 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: -Collo -Coscia -Spalla -Lonza B) I macellai-salumieri conoscono i possibili impieghi dei pezzi refilati e parati di cui sopra C) I ritagli vengono assegnati alle rispettive standardizzazioni	Sezionare e mondare/refilare parti di animale	Coltelli, ferri, dispositivo di protezione individuale	00:45	14:20
C12 1 giorno	x		Mondare/refilare di fino: spalla di maiale, coscia di maiale, sezionare di grosso il carré di maiale, mondare/refilare di grosso, presentazione prodotti per la vendita	1.2.6	Eseguire la standardizzazione della materia prima 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 B) I macellai-salumieri determinano la standardizzazione per i primi pezzi tagliati. C) Essi impiegano i primi pezzi tagliati per la trasformazione successiva D) L'apprendista si chiede quale sia la migliore standardizzazione per il suo prodotto	Sezionare e mondare/refilare parti di animale		00:45	15:05
C12 1 giorno	x		Standardizzazione della materia prima	1.2.6	Eseguire la standardizzazione della materia prima 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 B) I macellai-salumieri determinano la standardizzazione per i primi pezzi tagliati. C) Essi impiegano i primi pezzi tagliati per la trasformazione successiva D) L'apprendista si chiede quale sia la migliore standardizzazione per il suo prodotto		Coltelli, ferri, dispositivo di protezione individuale	00:30	15:50
C12 1 giorno	x		Prodotti secondari di origine animale	3.2.5	Descrivere l'utilizzazione ottimale dei prodotti secondari di origine animale I macellai-salumieri descrivono le possibilità di utilizzo dei prodotti secondari commestibili citando un esempio ottimale, risp. esemplare. (C2)	A) I macellai-salumieri indicano le aziende che utilizzano i prodotti secondari di origine animale B) I macellai-salumieri fanno uno schizzo dell'utilizzazione successiva dei prodotti secondari di origine animale			00:45	16:20

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 2 giorno	x		Rapporto di formazione Documantazioni di apprendimento	2.1.4	Descrivere i documenti della formazione professionale I macellai-salumieri citano i documenti rilevanti per la l'apprendistato professionale: • Piano di formazione • Profilo di qualificazione • Obiettivi di valutazione • Persone da contattare (C2)	A) Ciascun apprendista elenca i documenti rilevanti per l'apprendistato professionale B) Ciascun apprendista elenca le persone alle quali si può rivolgere in caso di problemi	Documentato controllo visivo	Lista TN	00:20	17:05
CI2 1 giorno	x		Fine giornata 1							17:25
CI2 2 giorno	x		Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno						00:15	8:00
CI2 2 giorno	x		Salagione	3.3.1	Fabbricare prodotti salmistrati I macellai-salumieri producono dietro istruzioni degli articoli scelti dei seguenti gruppi di prodotti salmistrati. - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali (C3)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei prodotti salmistrati tipici del Paese B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale : -Mostbröckli -Pancetta arrotolata -Prosciutto cotto e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei prodotti in base ad una semplice degustazione con i 5 sensi	Teoria		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
CI2 2 giorno	x		Salumi	1.3.1	Fabbricare salumi 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 B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva 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	9:00
CI2 2 giorno	x		Salumi	3.3.3	Trasformare spezie e additivi 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 B) I macellai-salumieri preparano autonomamente spezie e additivi in base ad una ricetta data 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
CI2 2 giorno	x		Salumi	1.3.2	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)	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente le caratteristiche di spezie e additivi B) I macellai-salumieri preparano autonomamente spezie e additivi in base ad una ricetta data 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	10:30
CI2 2 giorno	x		Istruzione concernente le macchine	2.3.2	Evidenziare gli effetti di una sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro 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	00:45	11:15

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 2 giorno	x		Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
C12 2 giorno	x		Salumi	1.3.1	Fabbricare salumi 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 B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva 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 Produzione di salame		01:00	13:00
C12 2 giorno	x		Produzione di salumi	1.3.1	Fabbricare salumi 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 B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva 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 Produzione di salsicce cotte		02:30	14:00

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 2 giorno	x		Produzione di salumi	1.3.1	Fabbricare salumi 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 B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva 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 Produzione di salsicce ad impasto cotto		00:30	16:30
C12 2 giorno	x		Salagione	3.3.2	Produrre specialità regionali di prodotti salmi-strati I macellai-salumieri producono dietro istruzioni specialità di prodotti salmistrati regionali con un approccio tecnologico ed ecologico.	A) I macellai-salumieri spiegano teoricamente la fabbricazione dei prodotti salmistrati tipici del Paese B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale : -Mostbröckli -Pancetta arrotolata -Prosciutto cotto e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei prodotti in base ad una semplice degustazione con i 5 sensi			über alle praktischen Arbeiten	

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 2 giorno	x		Pulizia	2.2.3	Applicare la buona pratica di fabbricazione 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 B) Ognuno elenca i provvedimenti da prendere in ambito d'igiene aziendale dopo il lavoro (pulizia, lotta ai parassiti, manutenzione ecc.) C) Ognuno applica correttamente le prescrizioni d'igiene aziendale e d'igiene dei prodotti nell'ambito dei corsi interaziendali D) I macellai-salumieri conoscono i provvedimenti da prendere in caso di irregolarità E) Ciascun apprendista spiega la relazione tra il controllo dei processi termici e la sicurezza dei generi alimentari			00:30	17:00
C12 2 giorno	x		Igiene	2.2.1	Applicare l'igiene personale 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 -Lavarsi le mani -Igiene del corpo -Igiene dell'abbigliamento - Comportamento in caso di malattia o infortunio -ecc.	Ripetere di nuovo oralmente le nozioni del C11 e sensibilizzare nuovamente gli studenti sull'importanza dell'igiene nella salumeria		00:30	17:30
C12 2 giorno	x		Fine giornata 2							18:00
C12 3 giorno	x		Saluto, retrospettiva sulla giornata precedente, domande di controllo orali & obiettivi del giorno						00:15	8:00
C12 3 giorno	x		Prodotti a base di carne: la denominazione e l'impiego dei pezzi di carne	1.4.3	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola 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)	A) Ciascun apprendista realizza un articolo pronto per la cucina (ad es. involtino di carne) ed è in grado di spiegarne le caratteristiche B) I macellai-salumieri producono articoli tipici del Paese pronti per la cucina, la padella e per il consumo C) Gli articoli prodotti vengono suddivisi nelle categorie appropriate E) I macellai-salumieri sono in grado di spiegare la preparazione dei prodotti che hanno realizzato.	Denominazione dei pezzi di carne e loro impiego Suddivisione in articoli pronti per la cucina, per la padella e per la tavola più una semplice calcolazione dei costi (Tenendo conto dell'obiettivo di valutazione 1.3.3.1)		00:30	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 3 giorno	x		Prodotti a base di carne: la denominazione e l'impiego dei pezzi di carne	3.4.1	Produrre preparati di carne pronti per la cucina I macellai-salumieri producono almeno 5 dei seguenti preparati di carne pronti per la cucina seguendo le istruzioni aziendali: - Carne sminuzzata - Ragù - Carne macinata - Fettine - Costolette - Uccelli scappati - Spiedini - Salmi nella marinata - Arrosti ripieni - Specialità per la griglia (C3)	A) I macellai-salumieri producono articoli pronti per la cucina tipici del Paese in base alle istruzioni del corso interaziendale			00:30	8:45
C12 3 giorno	x		Prodotti a base di carne: la denominazione e l'impiego dei pezzi di carne	3.4.2	Produrre articoli pronti per la padella I macellai-salumieri producono almeno 4 dei seguenti articoli pronti per la padella seguendo le istruzioni dell'azienda: - Adrio - Hamburger - Fettine di carne macinata - Polpettone - Cordon Bleu - Fettine impanate - Fettine speziate - Carne marinata - Specialità per la griglia - Cevapcici - Specialità regionali (C3)	A) I macellai-salumieri producono articoli pronti per la padella tipici del Paese in base alle istruzioni del corso interaziendale			00:30	9:15
C12 3 giorno	x		Allestimento dei piatti	3.5.1	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)	A) I macellai-salumieri conoscono e applicano i principi per i piatti del giorno, delle offerte e delle azioni B) I macellai-salumieri realizzano dei piatti accattivanti per la vendita C) I macellai-salumieri scelgono il piatto appropriato per il rispettivo tema			00:30	9:45

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 3 giorno	x		Metodi di cottura basilari	1.4.2	Cuocere prodotti e carne 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. (C3)	A) Gli apprendisti sono in grado di elencare e spiegare almeno 8 tecniche di base B) Gli apprendisti applicano la tecnica di base ai rispettivi alimenti da cuocere C) A dipendenza della tecnica di base, si scelgono gli ingredienti della piramide alimentare			01:45	10:15
C12 3 giorno	x		Pranzo / Ristoro						01:00	12:00
C12 3 giorno	x		Calcolare i prezzi di vendita	1.5.4	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)	A) I macellai-salumieri conoscono le basi per calcolare il prezzo dei prodotti B) I macellai-salumieri impiegano correttamente le basi per calcolare il prezzo dei prodotti C) I macellai-salumieri calcolano un prezzo di vendita realistico per i rispettivi prodotti			01:00	13:00
C12 3 giorno	x		Stoccaggio/frollatura della carne	1.2.8	Determinare la qualità della carne I macellai-salumieri determinano la qualità della carne in base ai seguenti parametri: - Colore della carne - PSE - DFD - Grado d'ingrasso (C2)	A) In base ai pezzi di animali disossati si determina quanto segue: colore della carne, PSE, DFD, grado di ingrasso B) I macellai-salumieri sono in grado di indicare i passi da compiere in caso di irregolarità della materia prima C) I macellai-salumieri sanno spiegare la durata dello stoccaggio per le rispettive parti di animali e le specie animali		Presentazione in powerpoint: Stoccaggio della carne	00:45	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
CI2 3 giorno	x		Sensorica / Degustazione	1.3.1	Fabbricare salumi 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 B) I macellai-salumieri realizzano autonomamente i seguenti prodotti servendosi delle macchine impiegate nel corso interaziendale: -Bratwurst -Cervelas -Terrine -Luganighe -Salami -Saucissons e ne spiegano la lavorazione successiva C) I macellai-salumieri sono in grado di individuare la qualità dei salumi in base ad una degustazione con i 5 sensi	Degustare e valutare i prodotti in base a 5 criteri	Presentazione in powerpoint: Sensorica, formulario di degustazione	00:30	14:45
CI2 3 giorno	x		Pausa / ricreazione						00:10	15:15
CI2 3 giorno	x		Test finale CI 1				Garantire il controllo qualità del CI 1 (medesimi test e controlli per tutta la Svizzera)		00:30	15:25
CI2 3 giorno	x		Test finale: Analisi e Feedback				Garantire il controllo qualità del CI 1	Classificatore/manuale	00:40	15:55
CI2 3 giorno	x		Fine CI 2 PR/TR							16:35

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
-----------	------	-----	------	--------------------	--	---	------	------------------------	-------------------------------	----------------