



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Programma di formazione

per

Macellaia-salumiera / Macellaio-salumiere con attestato federale di capacità (AFC) indirizzo professionale produzione



Quelle: DragonImages - Fotolia

Versione: 1

Editore e fornitore:

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

Indice

1. Introduzione	3
2. Indicazioni per l'esecuzione	3
3. Programma di formazione Azienda	7
4. Altre osservazioni	39

Elenco delle abbreviazioni

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

1. Introduzione

In ossequio alle disposizioni della Legge federale sulla formazione professionale e l'Ordinanza sulla formazione professionale di base per Addette / Addetti di macelleria, la formazione pratica nell'azienda di tirocinio si svolge secondo il piano di formazione e secondo il presente programma di formazione Azienda. Il programma di formazione Azienda fa parte della documentazione d'apprendimento, come pure il rapporto d'istruzione e i fogli del rapporto. Il programma di formazione Azienda le serve come guida per i lavori professionali che si eseguono nell'azienda di tirocinio.

2. Indicazioni per l'esecuzione

Gli obiettivi di valutazione sono corredati da indicazioni sul semestre. Queste si riferiscono al comportamento finale degli apprendisti. L'istruzione di base deve iniziare prima, affinché alla fine del semestre indicato l'obiettivo di valutazione possa essere applicato autonomamente. Nel corso della formazione verranno approfondite le capacità acquisite generali.

Per gli apprendisti

Art. 12¹: Durante la formazione nella pratica professionale, la persona in formazione redige una documentazione d'apprendimento nella quale tiene nota costantemente di tutti i lavori principali che si riferiscono alle competenze operative da acquisire.

A cosa serve il programma di formazione Azienda?

- è la base per la formazione aziendale
- è uno strumento ausiliario per registrare lo stato della formazione
- serve per l'autovalutazione

Come gestisco il programma di formazione Azienda?

- Riempia autonomamente il programma di formazione Azienda. Registri ogni 14 giorni il rispettivo stato del processo di apprendimento.
- Conservi il programma di formazione Azienda assieme alla documentazione d'apprendimento. Grazie a questi documenti potrà dimostrare lo stato della sua formazione
- Porti con sé il programma di formazione Azienda al colloquio con il formatore/la formatrice professionale sul rapporto di formazione.

Per formatori professionali

• **Art. 7¹:** All'inizio e nel corso della formazione, i responsabili della formazione forniscono agli apprendisti le prescrizioni e le raccomandazioni in merito alla sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e dell'ambiente, in particolare per quanto concerne la comunicazione dei pericoli (simboli di pericolo, pittogrammi, segnaletica di sicurezza) nei tre suddetti ambiti e li spiegano.

- Il formatore professionale controlla e firma ogni trimestre il programma di formazione Azienda. Almeno una volta al semestre si dovrà tenere un colloquio con l'apprendista sulla documentazione d'apprendimento.
- Nella colonna concretizzazione vi sono dei singoli esempi sul modo in cui si potrebbe raggiungere l'obiettivo. Essi non sono tuttavia nè completi nè esaurienti.
- I formatori professionali sono tenuti a fornire agli apprendisti in modo corretto i diversi ambiti del programma di formazione Azienda.
- Se determinati compiti o ambiti non potessero essere coperti nella propria azienda, la rispettiva formazione dovrà essere realizzata in un'altra azienda.
- Il programma di formazione azienda contiene lo spazio necessario per annotare e far descrivere dall'apprendista i compiti aggiuntivi oppure attività supplementari eseguite
- B Sulla base del programma di formazione Azienda, l'azienda di tirocinio allestisce una pianificazione di formazione per gli apprendisti.

Durata della formazione raccomandata nei singoli campi:

1. Anno di apprendistato

Nel 1. anno di apprendistato avviene l'introduzione e l'approfondimento nei Campi di competenze operative 1 e 2.

2. Anno di apprendistato

Nel 2. anno di apprendistato si passa all'**applicazione** dei campi di competenze operative 1 e 2 ed eventualmente all'**introduzione** ai campi di competenze operative specifici dell'indirizzo professionale.

3. Anno di apprendistato

Nel 3. Anno di apprendistato vi sono l'**approfondimento e l'applicazione** dei campi di competenze operative specifici degli indirizzi professionali.

Descrizione dei diversi obiettivi e definizione dei livelli di C

Per tutti gli ambiti tematici sono elencati in primo luogo i Campi di competenze operative, le Competenze operative ed infine i singoli obiettivi di valutazione (in numeri). I Campi di competenze operative e le Competenze operative come pure gli obiettivi di valutazione sono obbligatori e possono essere valutati.

Competenza operativa (CO)

La competenza operativa si esprime con il superamento di una situazione professionale operativa. Per fare ciò una persona professionalmente preparata e competente impiega autonomamente una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti adatti alla situazione. Nella formazione gli apprendisti acquisiscono le competenze professionali, metodologiche, sociali e personali necessarie.

Campo delle competenze operative

Le operazioni professionali, cioè le attività che richiedono competenze analoghe oppure che fanno parte di un processo di lavoro simile sono raggruppate in Campi di competenze operative.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa ed assecondano le esigenze degli sviluppi attuali dell'economia e della società. Con riferimento alla cooperazione tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono abbinati tra loro. Essi sono quasi sempre differenti per l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali, ma la formulazione può essere la medesima (ad es. per la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute oppure per le attività artigianali).

Definizione dei livelli C

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

Didascalia del programma di formazione

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
①	②	③	④	⑤	⑥	⑧
1.5.2	1-2	x	x	Cuocere prodotti e carne (C3)	I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e carne con almeno 4 metodi di cottura, impiegando le loro conoscenze delle scienze della nutrizione. Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> È possibile anche cuocere, scottare o grigliare prodotti semi-lavorati come Fleischkäse, Bratwürste o Hamburger. 	
1	Numero dell'obiettivo di valutazione					
2	Anno di apprendistato in cui si raccomanda di trattare gli obiettivi					
3	L'obiettivo viene trattato nella scuola professionale?					
4	Come viene trattato l'obiettivo nel corso interaziendale?					
5	Descrizione generale dell'obiettivo di valutazione					
6	Esecuzione dettagliata dell'obiettivo di valutazione					
7	Spiegazioni complementari dell'obiettivo di valutazione					
8	Documentazione dell'azienda (Visto, Data)					

Tabella delle competenze operative

Campi di competenze operative	Competenze operative					
	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti	
3 Produzione di carne (indirizzo professionale produzione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Acquistare e valutare il bestiame	3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora		
4 Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne (indirizzo professionale trasformazione)	4.1 Produrre salsicce crude, salsicce cotte e salsicce a impasto cotto	4.2 Fabbricare prodotti salmistrati	4.3 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella	4.4 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita		
5 Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (indirizzo professionale commercializzazione)	5.1 Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne	5.2 Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia	5.3 Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite	5.4 Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti		

Livello richiesto

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

3. Programma di formazione Azienda

Campi di competenze operative	Competenze operative					
↓	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori I macellai-salumieri pianificano ed organizzano i propri lavori con efficienza, conformemente alle prescrizioni aziendali.	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.1.2	1			Assumere i compiti in base alla descrizione delle funzioni (C3)	I macellai-salumieri descrivono le funzioni all'interno della loro azienda, i relativi compiti e le responsabilità. I macellai-salumieri spiegano la loro descrizione delle funzioni, assumono i compiti con senso del dovere e si attengono alle prescrizioni.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.1.3	1-2	x		Pianificare e organizzare i lavori (C4)	<p>I macellai-salumieri interpretano la pianificazione del fabbisogno e della produzione.</p> <p>Essi la applicano nel loro lavoro quotidiano tramite i seguenti passi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare, risp. procurare le materie prime - Assegnare i lavori - Organizzare i propri lavori - Organizzare i mezzi aziendali, le macchine e gli impianti <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essi sono in grado di preparare le materie prime procurandole dal magazzino. • Essi sono in grado di assumere le funzioni di apprendista al 2. anno di tirocinio. • Essi sono in grado di preparare e impiegare le macchine necessarie per il loro indirizzo professionale. • Essi sono in grado di eseguire degli ordini seguendo le istruzioni delle ricette o le istruzioni di lavoro (ordinazioni). 	
1.1.4	1			Rilevare le ore di lavoro (C3)	<p>I macellai-salumieri rilevano le proprie ore di lavoro e le registrano correttamente in base alle prescrizioni aziendali.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essi conoscono il sistema di rilevamento delle ore della loro azienda e lo applicano correttamente. 	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.1.5	1-2	x		Gestire il magazzino (C3)	<p>I macellai-salumieri gestiscono i magazzini delle merci in base alle prescrizioni di legge e aziendali, conformemente agli standard energetici e delle risorse.</p> <p>Prendono in consegna merci e prodotti, li immagazzinano secondo le prescrizioni ed assicurano la separazione del flusso merci e la tracciabilità.</p> <p>Controllano la qualità e, in caso di problemi della qualità, prendono i provvedimenti adeguati.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il controllo dell'entrata delle merci. • Immagazzinare correttamente merci e prodotti. • Archiviare correttamente le bollette di consegna. • In caso di difetti informano la persona responsabile. 	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative					
↓	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne I macellai-salumieri dissosano eventualmente i pezzi di carne in modo pulito e conformemente al loro impiego. Parano i tipi di carne conformemente alle prescrizioni aziendali e agli ordini e li indicano con i termini professionali corretti.	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.2.3	1-2	x	x	Classificare le carcasse (C3)	<p>I macellai-salumieri degli indirizzi „Produzione“ e „Trasformazione“ classificano correttamente le carcasse secondo la CH-TAX e calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni.</p> <p>In alternativa la classificazione e la valutazione può essere eseguita anche secondo le direttive aziendali.</p> <p>I macellai-salumieri dell'indirizzo „Commercializzazione“ calcolano le percentuali di carne e ossa nonché le rispettive deduzioni.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.2.4	1-2	x	x	Disossare la carne (C3)	<p>I macellai-salumieri degli indirizzi „Produzione“ e „Trasformazione“ disossano in modo efficiente e pulito delle parti scelte di una carcassa.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tutte le parti delle specie animali Manzo, Vitello, Maiale, (in alternativa una specie animale può essere sostituita da pollame o agnello) • Per le aziende specializzate in un'unica specie animale, gli apprendisti devono essere in grado di disossare 3 tipi della rispettiva specie. <p>I macellai-salumieri dell'indirizzo „Commercializzazione“ sono in grado di distinguere, denominare e trasformare correttamente le parti disossate</p>	
1.2.5	1-2	x	x	Parare e refileare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare (C3)	<p>I macellai-salumieri sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.</p> <p>Imballano, etichettano e immagazzinano i pezzi di carne conformemente alla maturazione ottimale.</p>	
1.2.6	1-2	x	x	Eseguire la standardizzazione della materia prima (C3)	<p>I macellai-salumieri determinano per i ritagli di carne la standardizzazione specifica dell'azienda.</p> <p>Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.2.7	1-2	x	x	Eeguire la mondatura fine (C3)	<p>I macellai-salumieri eseguono la mondatura fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente.</p> <p>Preparano i pezzi di carne per il negozio o per il cliente in base al loro utilizzo e impiegando i tagli appropriati.</p> <p>Tipi di taglio significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fettine, bistecche • Ragù, spezzatino, Gulasch • Sminuzzato 	
1.2.8	1-2	x	x	Riconoscere le irregolarità qualitative (C5)	<p>I macellai-salumieri riconoscono le irregolarità qualitative della carne in base ai parametri rilevanti per la qualità come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore della carne - PSE - DFD - Grado di ingrasso <p>In caso di irregolarità informano il capo e avviano la carne ad un'ulteriore lavorazione appropriata.</p>	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.2 Lavorare la carne“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative					
↓	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	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.	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.3.1	1-2	x	x	Produrre impasti di carne e salumi (C6)	<p>I macellai-salumieri dell'indirizzo „Produzione“ e „Trasformazione“ producono dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti a base di carne seguendo le istruzioni aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salsicce scottate - Salsicce crude - Salsicce cotte. Terrine o Pâté en croûte <p>Essi valutano la qualità dei prodotti. (C6)</p> <p>I macellai-salumieri dell'indirizzo „Commercializzazione“ producono un impasto a grana grossa per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburger - Polpettone - Specialità regionali <p>In alternativa, producono una terrina o un Pâté en croûte seguendo le istruzioni aziendali.</p> <p>Essi valutano la qualità dei prodotti.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.3.2	1-2	x	x	Trasformare spezie e additivi (C3)	I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi per cutter, le sostanze rubefacenti, coadiuvanti della rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali.	
1.3.3	1-2	x		Trasformare ulteriormente i salumi (C3)	I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i salumi in base alle prescrizioni aziendali e li immagazzinano di conseguenza.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.3 Produrre impasti di carne e salumi“ è stata realizzata.						
Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative					
↓	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati I macellai-salumieri lavorano e trasformano i prodotti salmistrati conformemente alle prescrizioni ed alle ricette aziendali. Essi impiegano le spezie e gli additivi appropriati e motivano la regolazione della temperatura.	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.4.1	1-2	x	x	Lavorare e trasformare prodotti salmistrati (C6)	<p>I macellai-salumieri degli indirizzi professionali „Produzione“ e „Trasformazione“ lavorano e trasformano, seguendo le istruzioni aziendali, dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di prodotti salmistrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>Essi valutano la qualità dei prodotti.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sono in grado di preparare le materie prime per la produzione oppure approntare prodotti finiti per la vendita. <p>I macellai- salumieri dell'indirizzo professionale „Commercializzazione“ trasformano per la vendita, seguendo le istruzioni aziendali, dei prodotti scelti tra i seguenti gruppi di preparati di carne salmistrati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Lardo - Carne secca - Specialità regionali <p>Essi valutano la qualità dei prodotti.</p>	

1.4.2	1-2	x	x	Trasformare spezie e additivi (C3)	I macellai-salumieri trasformano le spezie e gli additivi come le sostanze rubefacenti, coadiuvanti alla rubefazione e conservanti secondo le rispettive proprietà e le prescrizioni aziendali.	
1.4.3	1-2	x		Trasformare ulteriormente i prodotti salmistrati (C3)	I macellai-salumieri trasformano ulteriormente i prodotti secondo le prescrizioni aziendali e li immagazzinano di conseguenza.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative					
	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne I macellai-salumieri cuociono la carne e fabbricano preparati e prodotti a base di carne tenendo conto dei principi di fisiologia nutrizionale e dell'effetto conservante dei processi di riscaldamento	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.5.2	1-2	x	x	Cuocere prodotti e carne (C3)	<p>I macellai-salumieri cuociono prodotti tradizionali e regionali e carne con almeno 4 metodi di cottura, impiegando le loro conoscenze delle scienze della nutrizione.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> È possibile anche cuocere, scottare o grigliare prodotti semi-lavorati come Fleischkäse, Bratwürste o Hamburger. 	
1.5.3	2	x	x	Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola (C3)	<p>I macellai-salumieri producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.5.4	2	x	x	Scegliere programmi di pastorizzazione e sterilizzazione (C3)	I macellai-salumieri scelgono i programmi di pastorizzazione e di sterilizzazione corretti e spiegano il senso e lo scopo dei programmi.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative					
↓	1	2	3	4	5	6
1 Trasformazione della carne	1.1 Pianificare e organizzare i lavori	1.2 Lavorare la carne	1.3 Produrre impasti di carne e salumi	1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati	1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne	1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne I macellai-salumieri imballano con tipi e metodi d'imballaggio appropriati la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne secondo le prescrizioni aziendali. Essi dichiarano gli imballaggi con etichette e calcolano i prezzi di vendita.

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.6.2	1-2	x	x	Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne (C3)	<p>I macellai-salumieri imballano a regola d'arte la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne.</p> <p>Essi impiegano i metodi appropriati e rispettando le prescrizioni aziendali, giuridiche, le regole sulla conservabilità e tenendo conto dei principi dell'efficienza delle risorse e dei desideri dei clienti</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imballare i prodotti secondo le prescrizioni aziendali 	

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
1.6.3	1-2	x	x	Contrassegnare e dichiarare la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne (C3)	<p>I macellai-salumieri contrassegnano e dichiarano la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne rispettando le prescrizioni aziendali, la legge e assecondando i desideri dei clienti.</p> <p>Così essi assicurano l'informazione, la definizione, la trasparenza e la tracciabilità</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Etichettare i prodotti secondo le prescrizioni aziendali 	
1.6.4	1-2	x		Spiegare i programmi di label e marchi (C3)	<p>I macellai-salumieri spiegano gli obiettivi e l'utilità dei programmi aziendali di label e marchi di carne.</p> <p>Nella trasformazione, essi rispettano la separazione delle merci e spiegano le caratteristiche di questi programmi.</p>	
1.6.5	1-2	x	x	Calcolare i prezzi di vendita (C3)	<p>I macellai-salumieri calcolano i prezzi di vendita di carne, preparati di carne e prodotti a base di carne sulla base di valori dati.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Prezzi di vendita di preparati di carne o prodotti a base di carne, ad esempio adrio, fettine alla cacciatora, spiedini ecc. 	

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi I macellai-salumieri mostrano le tendenze, le possibilità di formazione e di perfezionamento e le opportunità di fare carriera nel settore e valutano i possibili sviluppi.	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.1.4	1-2	x		Distinguere le tecnologie nell'azienda di tirocinio (C4)	I macellai-salumieri distinguono lo stato tecnologico attuale, nella fattispecie la dotazione di macchine della loro azienda di tirocinio rispetto alle aziende paragonabili (Ad es. tipo e età di macchine e impianti).	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni Tramite misure e azioni appropriate, i macellai-salumieri garantiscono l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare.	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.2.1	1	x	x	Applicare l'igiene personale (C3)	I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi dell'igiene personale, mentre descrivono le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale sul posto di lavoro.	
2.2.2	1	x		Eseguire i controlli d'igiene (C3)	I macellai-salumieri elencano le attività di controllo nell'ambito dell'igiene e le eseguono coerentemente.	
2.2.3	1	x		Eseguire l'autocontrollo ed applicare le liste di controllo (C3)	I macellai-salumieri elencano i vantaggi dell'autocontrollo e applicano le misure appropriate. Essi tengono e classificano correttamente fogli e liste di controllo (controllo pulizia, controllo temperatura ecc.) relativi al concetto d'igiene aziendale.	

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.2.4	1-2	x		Valutare la situazione igienica (C6)	<p>I macellai-salumieri valutano regolarmente e responsabilmente la situazione igienica nel loro processo di lavoro.</p> <p>A partire dalla valutazione dell'igiene, essi definiscono le misure appropriate per evitare errori e le applicano in modo proattivo in base alle prescrizioni nel loro campo di lavoro.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavorare nell'azienda con l'obiettivo di migliorare le condizioni igieniche 	
2.2.5	1-2	x	x	Applicare la buona pratica di fabbricazione (C3)	<p>I macellai-salumieri applicano quotidianamente la buona pratica di fabbricazione nel processo di lavoro in questione ed eseguono le prescrizioni della prassi procedurale.</p>	
2.2.8	1	x	x	Eseguire le prescrizioni del concetto HACCP (C3)	<p>I macellai-salumieri eseguono conformemente alle prescrizioni i principi del concetto HACCP.</p>	
2.2.9	1-2			Interpretare ed applicare le condizioni quadro igieniche (C5)	<p>In base al concetto d'igiene aziendale i macellai-salumieri interpretano le condizioni quadro e ne deducono le conseguenze per il loro lavoro.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Si applicano le istruzioni interne all'azienda, si documentano e si riferiscono al capo le irregolarità. Si deve impedire il ripetersi di errori. 	

Nr.	LJ	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.2.10	1	x		Eseguire le prescrizioni di legge (C3)	I macellai-salumieri indicano in modo motivato le prescrizioni di legge e le misure della Legge sulle derrate alimentari e le applicano. Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> • Distinzione tra prescrizioni aziendali e disposizioni di legge 	
2.2.11	1	x		Sostenere le autorità (C3)	I macellai-salumieri applicano correttamente tutte le misure e i comportamenti per sostenere direttamente e indirettamente gli organi di controllo delle autorità.	
2.2.12	1	x		Spiegare la sicurezza alimentare e le normative (C2)	I macellai-salumieri spiegano gli elementi principali della normativa/certificazioni attuale e degli standard dell'azienda di tirocinio.	
				Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):		
				Osservazioni		

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni Tramite misure appropriate e con il loro comportamento, i macellai-salumieri garantiscono la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute attenendosi alle disposizioni di legge e ai regolamenti aziendali.	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.3.1	1	x	x	Applicare i principi della sicurezza sul lavoro (C3)	I macellai-salumieri applicano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute secondo le disposizioni in ambito aziendale e non. Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> Gestione consapevole di situazioni potenzialmente pericolose con l'obiettivo di preservare la salute. 	
2.3.2	1	x		Mostrare i principi della sicurezza sul lavoro (C2)	I macellai-salumieri mostrano ad un nuovo collaboratore gli obiettivi vi, i principi e le misure del concetto di sicurezza. Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> Tra collaboratori vi è comprensione anche per gli apprendisti ai primi anni di tirocinio. 	
2.3.3	1	x		Valutare i principi della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute (C6)	I macellai-salumieri valutano regolarmente la sicurezza e la protezione della salute nel loro processo di lavoro. In caso di eventi particolari informano il loro superiore.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.3.4	1	x		Spiegare effetti e misure in caso di sicurezza e protezione della salute insufficienti sul lavoro (C5)	I macellai-salumieri motivano, basandosi su esempi tipici, gli effetti (IP e INP) e le misure in caso di sicurezza e protezione della salute sul lavoro insufficienti Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> Valutazione critica di situazioni potenzialmente pericolose con l'obiettivo di preservare la salute. 	
2.3.5				Applicare le misure della sicurezza e della protezione della salute sul lavoro (C3)	I macellai applicano in modo coerente e ragionato tutte le misure affinché si possano evitare gli infortuni e i problemi di salute che derivano dal lavoro.	
2.3.6	1	x	x	Interpretare la sicurezza salute sul lavoro e la protezione della salute sul lavoro (C5)	All'interno del concetto di sicurezza e tutela della salute aziendale, i macellai-salumieri interpretano le condizioni-quadro per definire le conseguenze sul loro lavoro. Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> Si applicano le prescrizioni interne aziendali si riferiscono le irregolarità al capo. Si deve impedire il ripetersi di errori. Esempio: uno spigolo al quale i collaboratori si urtano continuamente viene segnalato al capo e, se del caso, si propongono delle soluzioni. 	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.3.7	1	x		Riempire le liste di controllo (C3)	I macellai-salumieri riempiono correttamente e responsabilmente i fogli e le liste di controllo del concetto di sicurezza e protezione della salute aziendale.	
2.3.10	1	x		Rispettare le prescrizioni (C3)	<p>I macellai-salumieri organizzano il loro lavoro in modo da applicare le prescrizioni degli organi di controllo delle autorità.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ad esempio: non arrivare al lavoro alticci. 	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni I macellai-salumieri garantiscono la protezione dell'ambiente tramite misure idonee e con il loro comportamento rispettando le prescrizioni di legge e i regolamenti aziendali.	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.4.1	1	x	x	Trattare correttamente i rifiuti (C3)	I macellai-salumieri evitano e riducono i rifiuti. Essi avviano le ossa, i grassi e i diversi rifiuti ai canali di smaltimento corrispondenti attenendosi alle disposizioni aziendali.	
2.4.2	1	x	x	Applicare i principi correttamente (C3)	I macellai-salumieri applicano correttamente e responsabilmente i principi della protezione dell'ambiente.	
2.4.3	1	x		Valutare la situazione (C6)	Nei loro processi di lavoro, i macellai-salumieri valutano regolarmente la situazione relativa alla protezione dell'ambiente. In base a questa analisi decidono le misure idonee e le applicano correttamente nel loro campo di lavoro. Ciò significa: <ul style="list-style-type: none"> Ad es. spiegare gli effetti negativi dell'apertura prolungata delle porte delle celle frigorifere ecc. 	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative				
↓	1	2	3	4	5
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Valutare tendenze e sviluppi	2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni	2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni	2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni	2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti Tramite misure idonee i macellai-salumieri garantiscono il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, utensili, macchinari ed impianti nel rispetto delle prescrizioni di legge e aziendali.

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.5.1	1	x	x	Spiegare lo stoccaggio (C3)	<p>I macellai-salumieri spiegano le misure di efficienza energetica nello stoccaggio e nella maturazione della carne e dei preparati di carne basandosi su esempi.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ad es., se possibile, immagazzinare nella cella frigorifera prodotti raffreddati ecc. 	
2.5.2	1	x		Calcolare le perdite di peso (C3)	<p>I macellai-salumieri limitano le perdite di peso e il deterioramento della qualità tramite misure idonee.</p>	
2.5.3	1-2	x	x	Indicare struttura e funzione dei macchinari (C3)	<p>I macellai-salumieri indicano la struttura ed il funzionamento dei macchinari, degli utensili e degli attrezzi impiegati ed istruiscono i collaboratori in questo ambito.</p> <p>Ciò significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tra collaboratori vi è comprensione anche per gli apprendisti dei primi anni. 	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
2.5.4	1-2			Impiegare le macchine (C3)	Nel loro processo di lavoro, i macellai-salumieri impiegano le macchine in modo sicuro, efficiente, economico e conforme allo scopo ottimale cui sono destinate e nel rispetto dell'ambiente.	
2.5.5	1-2		x	Applicare le istruzioni d'uso (C3)	I macellai-salumieri leggono le istruzioni d'uso e applicano esattamente e accuratamente le prescrizioni.	
2.5.6	1-2			Eseguire i lavori di manutenzione (C3)	I macellai-salumieri eseguono autonomamente piccoli lavori di manutenzione sulle macchine (sostituzione delle lame, ingrassare ecc.).	
2.5.7	1-2			Garantire il mantenimento del valore (C3)	I macellai-salumieri spiegano le misure atte a mantenere il valore delle macchine e le applicano nel loro ambito di lavoro.	
2.5.8	1-2			Impiegare le liste di controllo (C4)	I macellai-salumieri impiegano le liste di controllo obbligatorie nell'azienda e le interpretano in base alla funzione.	
2.5.9	1-2			Prendere dei provvedimenti (C3)	In caso di problemi tecnici, i macellai-salumieri prendono i provvedimenti previsti dal regolamento oppure allertano il loro superiore.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative			
↓	1	2	3	4
3 Produzione di carne (indirizzo professionale produzione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione I macellai-salumieri applicano le prescrizioni di legge per produrre la carne e rispettano tutte le prescrizioni.	3.2 Acquistare e valutare il bestiame	3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
3.1.1	2-3	x		Rispettare le prescrizioni per la protezione degli animali (C3)	I macellai-salumieri rispettano le prescrizioni di protezione degli animali a partire dal loro arrivo e fino all'atto dello stordimento. Essi garantiscono così un trattamento degli animali da reddito esente da stress e corretto.	
3.1.2	2-3	x		Descrivere le prescrizioni di legge (C3)	I macellai-salumieri applicano le disposizioni di legge per la gestione di un luogo di macellazione.	
3.1.3	2-3	x		Designare lo svolgimento del controllo delle carni (C3)	I macellai-salumieri designano gli obiettivi e lo svolgimento del controllo delle carni e assumono i compiti assegnati loro dal veterinario.	
3.1.4	3	x		Eseguire correttamente le attività concernenti la Banca Dati sul traffico di animali (BDTA) (C3)	I macellai-salumieri applicano le regole inerenti alla BDTA nel loro campo di attività secondo le prescrizioni.	
3.1.5	2-3	x	x	Applicare i lavori della tracciabilità (C3)	I macellai-salumieri eseguono tutti i lavori amministrativi nell'ambito della tracciabilità secondo le regole aziendali impiegando correttamente tutti i documenti.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
3.1.6	2-3	x		Applicare correttamente l'igiene della macellazione (C3)	I macellai-salumieri spiegano le prescrizioni di legge in merito all'igiene della macellazione e applicano coerentemente le misure obbligatorie.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative			
↓	1	2	3	4
3 Produzione di carne (indirizzo professionale produzione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Acquistare e valutare il bestiame I macellai-salumieri acquistano gli animali da macello rispettando le prescrizioni di legge ed aziendali.	3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
3.2.5	2-3	x	x	Rispettare le prescrizioni relative al trasporto (C3)	I macellai-salumieri impiegano correttamente il tipo di trasporto più rispettoso degli animali in base alle prescrizioni aziendali.	
3.2.6	2-3	x		Organizzare lo scarico dei trasporti di animali (C3)	I macellai-salumieri organizzano autonomamente lo scarico dei mezzi di trasporto e l'allestimento di box di attesa.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione e 3.2 Acquistare e valutare il bestiame “ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

Campi di competenze operative	Competenze operative			
↓	1	2	3	4
3 Produzione di carne (indirizzo professionale produzione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Acquistare e valutare il bestiame	3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato I macellai-salumieri stordiscono e macellano gli animali e ne stabiliscono il peso macellato.	3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
3.3.1	2-3	x	x	Stordire gli animali (C3)	I macellai-salumieri stordiscono gli animali da reddito in modo rispettoso e rapido secondo le ultime scoperte in materia di protezione degli animali. A tale scopo seguono gli appositi corsi di formazione prescritti dalla legge. I macellai-salumieri assicurano uno stordimento esente da stress.	
3.3.2	2-3	x		Determinare il tipo di macellazione (C3)	I macellai-salumieri determinano il tipo di macellazione ottimale per i rispettivi animali e macellano gli animali autonomamente rispettando le prescrizioni	
3.3.3	2-3	x	x	Applicare le prescrizioni di legge per stabilire il peso macellato (C3)	I macellai-salumieri spiegano il significato delle prescrizioni di legge concernenti il peso macellato, le impiegano correttamente e le applicano in modo responsabile.	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
3.3.4	2-3	x	x	Impiegare la tecnica di macellazione (C3)	<p>I macellai-salumieri impiegano una tecnica di macellazione conforme alle prescrizioni per evitare le contaminazioni dei corpi macellati.</p> <p>Nelle aziende dove si macella una sola specie di animali, è necessario saper eseguire i lavori in diverse postazioni della catena di macellazione.</p> <p>Essi eseguono una manutenzione corretta delle attrezzature di stordimento (servizio di parco).</p> <p>Ciò significa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulire • Ingrassare • Eventualmente inviare per la manutenzione 	
3.3.5	2-3			Evitare le contaminazioni (C3)	<p>I macellai-salumieri impiegano correttamente le misure necessarie per evitare la contaminazione dei corpi macellati.</p>	
3.3.6	2-3	x	x	Stimare i corpi macellati (C6)	<p>I macellai-salumieri stimano i corpi macellati in base alle prescrizioni di classificazione.</p> <p>Nelle specie di animali per le quali non vi sono prescrizioni relative alla classificazione, occorre valutare lo stato dei corpi macellati in base alle disposizioni di qualità e d'igiene.</p>	
3.3.7	2-3	x	x	Avviare i prodotti secondari al canale di utilizzo ottimale (C3)	<p>I macellai-salumieri avviano i prodotti secondari della macellazione e le interiora al miglior canale di utilizzo possibile.</p>	

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
3.3.8	2-3	x		Descrivere i canali di smaltimento (C3)	I macellai-salumieri spiegano i canali di smaltimento obbligatori e smaltiscono i prodotti secondari correttamente in base alle prescrizioni.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						

Campi di competenze operative	Competenze operative			
↓	1	2	3	4
3 Produzione di carne (indirizzo professionale produzione)	3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione	3.2 Acquistare e valutare il bestiame	3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato	3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora I macellai-salumieri lavorano i prodotti secondari e le interiora.

Nr.	AA	SCP	CI	Obiettivi di valutazione Azienda	Importanza per il campo professionale, suggerimenti didattici, attività	Obiettivo di valutazione raggiunto / Conferma del formatore professionale/ Data
3.4.1	2-3	x		Modificare i prodotti secondari (C3)	I macellai-salumieri modificare le interiora e i prodotti secondari correttamente rispettando le prescrizioni di legge e le regole aziendali.	
3.4.2	2-3	x		Rispettare la legge sulla protezione delle acque (C3).	I macellai-salumieri eseguono i loro lavori nel rispetto delle prescrizioni della legge sulla protezione delle acque.	
Obiettivo di valutazione non raggiunto – Motivazioni e provvedimenti (Data e visto):						
Osservazioni						
Documentazione dell'apprendimento „3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato e 3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora“ è stata realizzata. Conferma formatore professionale/Data						

