Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Foglio d'esame per il lavoro pratico nell'ambito della procedura di qualificazione finale

Edizione 1.1e

Macellaio-salumiere / Macellaia-salumiera CFP

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

Istruzioni per lo svolgimento dell'esame

Per agevolare la lettura, nel testo è stata scelta la forma maschile. Tutte le indicazioni riferite alle persone sottintendono entrambi i sessi.

Per soddisfare i requisiti dell'esame, è necessari comporre ed eseguire elementi di lavoro che totalizzano 35 punti di lavoro.

Valutazione (Le prestazioni vengono valutate con i punteggi 0,1,2,3.)	**Punti**
Sempre mostrato / completamente eseguito	3
In gran parte mostrato / in gran parte eseguito	2
Mostrato poco / eseguito in modo incompleto	1
Non mostrato / non presente / non eseguito	0

Possono essere assegnati soltanto punti interi.

Singole valutazioni vengono calcolate moltiplicando per mezzo, uno, due, tre o quattro.

Se i diversi lavori parziali non possono essere valutati con il punteggio massimo, gli esperti inseriscono le rispettive constatazioni nella rubrica «Osservazioni degli esperti» (aggiungere sempre alle osservazioni il numero di posizione)".

Per i lavori con il tempo obbligatorio, il superamento del tempo assegnato viene penalizzato con una detrazione di punti. Alla scadenza del tempo assegnato per la prova, si informa il candidato che sta per iniziare un tempo supplementare, che comporterà una detrazione di punti in base alle istruzioni di esecuzione. Se un candidato sfrutta tutto il tempo supplementare, si applica una detrazione massima del 10%, il lavoro viene interrotto e si procede alla valutazione del prodotto. La durata massima dell'esame è di 8 ore. In caso di superamento, l'esame sarà annullato. L'azienda deve supportare il candidato di conseguenza (ad esempio con un assistente) per completare il lavoro entro la durata dell'esame.

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

I singoli elementi di lavoro comportano un punteggio per una o entrambe le posizioni che verranno riportate nella tabella delle note, dove verranno ponderate.

Per il calcolo delle note si impiega la formula seguente:

$$\frac{\text{Numero di punti raggiunto}}{\text{Punteggio massimo}} \times 5 + 1 = \text{Nota}$$

Firma esperti	
1)	2)

Spiegazioni e svolgimenti

Opzione obbligatoria Trasformazione e Trasformazione con produzione
Gli elementi 1.12a, 1.17, 1.18 e 1.26 sono obbligatori.
Elementi 1.1a-b, 1.2, 1.3: Si deve macellare almeno un animale. Si possono macellare al massimo tre animali. Ciascun tipo di animale può essere macellato al massimo una volta.
Elementi 1.5, 1.6, 1.7, 1.8: È obbligatorio scegliere almeno un elemento; si possono scegliere al massimo tre elementi.
Elementi opzionali: 1.4, 1.11a, 1.19, 1.20

L'opzione obbligatoria Trasformazione e Trasformazione senza produzione
Gli elementi 1.17, 1.18, 1.24 und 1.26 sono obbligatori.
Elementi 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.10: È obbligatorio scegliere almeno un elemento; si possono scegliere al massimo due elementi.
Elementi 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.
Elementi1.19, 1.20: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.
Elementi 1.15, 1.16, 1.21, 1.22, 1.23: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.
Elemento opzionale: 1.14

Opzione obbligatoria Produzione, Preparazione e Vendita
Gli elementi 1.12a, 1.17, 1.18, 1.24 und 1.26 sono obbligatori.
Elementi 1.15, 1.16, 1.21: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.
Elementi 1.13, 1.22, 1.23, 1.25: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.
Elementi opzionali: 1.5, 1.11a, 1.12b

Wahlpflicht Produktion e Trasformazione pollame
Gli elementi 1.3, 1.4, 1.17, 1.18, 1.24 e 1.26 sono obbligatori.
Elementi 1.9, 1.10: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.
Elementi 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13, 1.14: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.
Elementi 1.16, 1.19, 1.20, 1.21: È obbligatorio scegliere almeno un elemento.

Spiegazioni concernenti singoli elementi dell'esame

Tempo indicativo
Nel tempo stabilito, il candidato dovrebbe aver completato il lavoro. In caso di superamento sensibile del tempo (20% rispetto al tempo indicativo) l'esperto è autorizzato ad interrompere il lavoro e a valutare il risultato raggiunto.

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

Lavorare in modo igienico
In questo ambito vengono valutati gli elementi che possono essere influenzati dal candidato. Ad es. igiene personale, igiene sul lavoro, applicazione delle prescrizioni aziendali, comprese le liste di controllo ad es. controllo temperatura.

Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
In questo ambito vengono valutati degli elementi che possono essere influenzati dal candidato, ad esempio la manipolazione sicura degli utensili di lavoro, l'impiego dei dispositivi di sicurezza, l'applicazione delle prescrizioni aziendali, l'utilizzo economico delle risorse come energia, acqua, materiale d'imballaggio (ad es. grandezza appropriata delle buste per sottovuoto), ev. comprese le liste di controllo aziendali.

Manipolazione di macchine e/o apparecchi
In questo ambito vengono valutati gli elementi che possono essere influenzati dal candidato. Ad es. manipolazione secondo le prescrizioni aziendali, conoscenza delle macchine e degli apparecchi impiegati, esecuzione di piccoli lavori di manutenzione (ad es. sostituzione di lame, ingrassare, ecc.)

Campo delle competenze operative (ACO)

Operazioni professionali, cioè attività che richiedono competenze analoghe oppure fanno parte di un processo lavorativo simile, sono raggruppate in campi di competenze operative.

Controlli formali

Candidato/-a:

Saluto al candidato	❑			
Verifica dell'identità	❑			
Determinatione della lingua in cui si svolge l'esame (dialetto locale o lingua standard)	❑			
Il candidato viene informato sul fatto che gli esperti sono autorizzati a scattare delle fotografie per la documentazione.	❑			
Domandare al candidato se dal punto di vista sanitario è in grado di sostenere l'esame	❑	Sì	❑	No
In caso di risposta negativa, esiste un certificato medico?	❑	Sì	❑	No
Sono stati frequentati tutti i corsi interaziendali necessari?	❑	Sì	❑	No
Per l'esame in produzione: Il corso di protezione degli animali e di etica è stato superato con scccesso?	❑	Sì	❑	No

Firma candidato PQ

Firma esperti	
1)	2)

Composizione dell'esame

Opzione obbligatoria Produzione	Opzione obbligatoria Trasformazione	Opzione obbligatoria Preparazione e vendita	Opzione obbligatoria Pollame
☒	❑	❑	❑

Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili	Punti di lavoro scelti
1.1a Macellare 1	Vitello	☒	6	6
	Manzo	❑	9	
	Maiale	❑	3	
1.1b Macellare 1	Vitello	❑	6	
	Manzo	☒	9	9
	Maiale	❑	3	
1.2 Macellare 2	Cavallo	❑	9	
	Agnello/capra	❑	3	
1.3 Macellare 3	Pollame	❑	9	
1.4 Sezionare in pezzi	Vitello	❑	2	
	Manzo	☒	2	2
	Maiale	❑	2	
	Cavallo	❑	2	
	Agnello/capra	❑	2	
	Selvaggina	❑	2	
	Pollame	❑	2	
1.5 Disossare e refilare / mondare, pez	Vitello	❑	3	
	Manzo	❑	3	
	Maiale	☒	3	3
	Cavallo	❑	3	
	Agnello/capra	❑	3	
	Pollame/Selvaggina	❑	3	
1.6 Sezionare e disossare 1	½ Vitello	☒	8	8
	Vitello QP o QA	❑	4	
1.7 Sezionare e disossare 2	½ Manzo	❑	8	
	Manzo pezzi	❑	7	
1.8 Sezionare e disossare 3	1/2 Maiale	❑	9	
	1/2 Cavallo	❑	6	
	1/2 Agnello	❑	3	
	1/2 Capra	❑	3	
1.11a Salumeria 1	Salsiccia da scottare	❑	6	
	Salsiccia cruda	❑	6	
	Salsiccia a impasto cotto	❑	6	
1.12a Impasti	Hamburger	☒	2	2
	Polpettone	❑	2	
	Specialità regionale	❑	2	
1.17 Imballare e dichiarare	Confezionare e dichiarare	☒	1	1
1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocer	Arrostire, cuocere al forno, cuocere	☒	2	2
1.19 Prodotti salmistrati crudi	Prodotto salmistrato crudo	❑	3	
1.20 Prodotti salmistrati cotti	Prodotto salmistrato cotto	❑	3	
1.26 Calcoli	Calcolazioni	☒	3	3
Somma				**36**

Composizione dell'esame

Varianti di programma

Opzione obbligatoria Produzione
a) Obbligatorio
a) 1.12a Impasti
a) 1.17 Imballare e dichiarare
a) 1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere
a) 1.26 Calcoli

b) 1 al massimo 3
b) 1.1a Macellare 1
b) 1.1b Macellare 1
b) 1.2 Macellare 2
b) 1.3 Macellare 3

c) 1 al massimo 3
c) 1.5 Disossare e refilare / mondare, pezzi
c) 1.6 Sezionare e disossare 1
c) 1.7 Sezionare e disossare 2
c) 1.8 Sezionare e disossare 3

f) Opzionale
f) 1.4 Sezionare in pezzi
f) 1.11a Salumeria 1
f) 1.19 Prodotti salmistrati crudi
f) 1.20 Prodotti salmistrati cotti

Punti di lavoro sufficienti?	**(min. 35 Punti)**	Sì

Composizione sufficiente?
Sì

Esame in ordine?	Sì

Musterprogramme

Produzione

Link per il foglio d'esame

1.1a Macellare 1
1.1b Macellare 1
1.2 Macellare 2
1.3 Macellare 3
1.4 Sezionare in pezzi
1.5 Disossare e refilare / mondare,
1.6 Sezionare e disossare 1
1.7 Sezionare e disossare 2
1.8 Sezionare e disossare 3
1.9 Sezionare e disossare 4
1.10 Sezionare e disossare 5
1.11a Salumeria 1
1.11b Salumeria 1
1.11c Salumeria 1
1.12a Impasti
1.12b Impasti
1.13 Articoli per affettati
1.14 Linea-Convenience
1.15 Pronto per la cucina / pade
1.16 Pronto per la cucina / pade
1.17 Imballare e dichiarare
1.18 Arrostire, cuocere in forno,
1.19 Prodotti salmistrati crudi
1.20 Prodotti salmistrati cotti
1.21 Piatto del giorno
1.22 Articoli di gastronomia 1
1.23 Articoli di gastronomia 2
1.24 Presentazione
1.25 Consulenza al cliente
1.26 Calcoli

Tabella delle note

Lavoro	P. Pos. 1	Max. P. Pos. 1	P. Pos. 2	Max. P. Pos. 2
Somma	0	0	0	0

Nota Pos. 1	Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella.
Nota Pos. 2	Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella.
Nota complessiva	Le note di posizione sono arrotondate ad una nota intera o mezza nota, la nota complessiva ad un decimale.

21812 **Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA**
Bouchère-charcutière AFP / Boucher-charcutier AFP
Macellaia-salumiera CFP / Macellaio-salumiere CFP

Prüfungsdatum /
Date d'examen /
Data dell'esame: _____

Nummer /
Nombre /
Numero: _____

Schwerpunkt / Domaine spécifique / Orientamento

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

Notenformular für das Qualifikationsverfahren /
Feuille des notes de la procédure de qualification / Tabella note delle procedure di qualificazione

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

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

Familienname und Vorname /
Nom et prénom / Cognome e nome: _____

Genaue Wohnadresse /
Adresse précise / Domicilio: _____

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

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

Bericht der Experten / Rapport des experts / Rapporto dei periti

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

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

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

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

Notenskala

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

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

Nur Zwischennoten sind nicht zulässig / Seules les demi-notes sont autorisées / Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

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

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

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

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

Name / Nom / Nome: _____

Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (8 Stunden) **/ Domaine de qualification Travail pratique prescrit** (8 heures) **/ Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito** (8 ore)

	Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1.	Verarbeiten von Fleisch; Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Transformation de la viande; Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Trasformazione della carne; Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		60%		
2.	Schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre au domaine spécifique / Campo di competenze operative specifico dell'orientamento		40%		
					: 100 % = Note* / Note* / Nota*

Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame

		Note / Note / Nota	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a.	Praktische Arbeit / Travail pratique / Lavoro pratico		50%		
b.	Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c.	Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		30%		
					: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva*

* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

** Auf eine ganze oder halbe Note gerundet / A arrondir à une note entière ou à une demi-note / Arrotondare al punto o al mezzo punto

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreiten. / L'examen est réussi si les notes du domaine de qualification « travail pratique » ainsi que la note globale sont égales ou supérieures à 4. / L'esame finale è superato se la nota dei campo di qualificazione «lavoro pratico» come anche la nota complessiva raggiungono o superano il 4.

Für die Prüfungskommission / Pour la commission d'examen / Per la commissione d'esame

Die Präsidentin, der Präsident / La présidente, le président / La presidentessa, il presidente

Die Aktuarin, der Aktuar / La, le secrétaire / La segretaria, il segretario

1.1a Macellare 1

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
☒ Vitello	6
❑ Manzo	9
❑ Maiale	3

CH-Tax/Classificazione:	
Peso macellato:	

Indicatori di esecuzione:

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

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

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

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.1.1a	CH-Tax / Irregolarità nella qualità		x	1	=	
1.1.2a	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.1.3a	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.1.4a	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**9**		**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.1.5a	Assicurare lo stordimento e il dissanguamento		x	2	=	
1.1.6a	Apertura del torace, dell' anca e dividere in mezzene		x	3	=	
1.1.7a	Eviscerare		x	2	=	
1.1.8a	Scuoiare, risp. scottare e rasare		x	3	=	
1.1.9a	Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione		x	3	=	
1.1.10a	Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)		x	1	=	
1.1.11a	Detrazione di tempo					
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**42**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.1b Macellare 1

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Vitello	6
☒ Manzo	9
❑ Maiale	3

CH-Tax/Classificazione:	
Peso macellato:	

Indicatori di esecuzione:

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

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

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

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.1.1b	CH-Tax / Irregolarità nella qualità		x	1	=	
1.1.2b	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.1.3b	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.1.4b	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**9**		**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.1.5b	Assicurare lo stordimento e il dissanguamento		x	2	=	
1.1.6b	Apertura del torace, dell' anca e dividere in mezzene		x	3	=	
1.1.7b	Eviscerare		x	2	=	
1.1.8b	Scuoiare, risp. scottare e rasare		x	3	=	
1.1.9b	Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione		x	3	=	
1.1.10b	Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)		x	1	=	
1.1.11b	Detrazione di tempo					
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**42**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.2 Macellare 2

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Cavallo	9
❑ Agnello/capra	3

CH-Tax/Classificazione:	
Peso macellato:	

Indicatori di esecuzione:

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

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

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

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.2.1	CH-Tax / Irregolarità nella qualità		x	1	=	
1.2.2	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.2.3	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.2.4	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**9**		**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.2.5	Assicurare lo stordimento e il dissanguamento		x	2	=	
1.2.6	Apertura del torace, dell' anca e dividere in mezzene		x	3	=	
1.2.7	Eviscerare		x	2	=	
1.2.8	Scuoiare		x	3	=	
1.2.9	Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione		x	3	=	
1.2.10	Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)		x	1	=	
1.2.11	Detrazione di tempo					
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**42**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.3 Macellare 3

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Pollame	9

Anzahl bearbeiteter Tiere	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:

Tempo obbligatorio 90 Min.
Pollo, tacchino, galletto
Macellazione a catena

Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligtorio.

Posizione 1, CCO 1 und 2		Valutazione		Fattore		Fatt.pto.
1.3.1	Controllo all'entrata (scarico, salute, controllo del trasporto)		x	1	=	
1.3.2	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.3.3	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.3.4	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.3.5	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x	1	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**12**		**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		Valutazione		Fattore		Fatt.pto.
1.3.6	Appendere		x	3	=	
1.3.7	Stordire e dissanguare		x	2	=	
1.3.8	Spennare		x	1	=	
1.3.9	Eviscerare		x	1	=	
1.3.10	Controllo della carne / della qualità (deve poter controllare il processo)		x	3	=	
1.3.11	Trasformare i prodotti secondari		x	1	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**33**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.4 Sezionare in pezzi

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Vitello	2
☒ Manzo	2
❑ Maiale	2
❑ Cavallo	2
❑ Agnello/capra	2
❑ Selvaggina	2
❑ Pollame	2

Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo: 20 minuti

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

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

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

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

Ritagli standardizzati

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.4.1	CH-Tax / Irregolarità nella qualità		x	1	=	
1.4.2	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.4.3	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.4.4	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.4.5	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x	3	=	
1.4.6	Taglio / Sezionamento (taglio economico)		x	3	=	
1.4.7	Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)		x	3	=	
1.4.8	Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)		x	1	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**39**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.5 Disossare e refilare / mondare, pezzi

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Vitello	3
❑ Manzo	3
☒ Maiale	3
❑ Cavallo	3
❑ Agnello/capra	3
❑ Pollame/Selvaggina	3

Indicatori di esecuzione:

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

Maiale pancetta = lasciare allo stato naturale
Pollame = solo parti di animali

Pezzi		Numero di pezzi indicato		Numero di pezzi raggiunto	

Posizione 1, CCO 1 und 2		Valutazione		Fattore		Fatt.pto.
1.5.1	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.5.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.5.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.5.4	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x	3	=	
1.5.5	Stato dei pezzi di carne (nessun taglio, nessuna cartilagine)		x	3	=	
1.5.6	Pulizia delle ossa		x	2	=	
1.5.7	Rifilatura, mondatura / taglio (senza tagli nella carne, taglio economico)		x	4	=	
1.5.8	Standardizzazione della materia prima / Irregolarità nella qualità (valore-PH)		x	1	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**45**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.6 Sezionare e disossare 1

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
☒ ½ Vitello	8
❑ Vitello QP o QA	4

Refilatura e mondatura per il negozio	

Indicatori di esecuzione:

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

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

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

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.6.1	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.6.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.6.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.6.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)		x	3	=	
1.6.5	Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)		x	3	=	
1.6.6	Pulizia delle ossa		x	2	=	
1.6.7	Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto)		x	3	=	
1.6.8	Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)		x	1	=	
1.6.9	Detrazione di tempo					
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**42**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.7 Sezionare e disossare 2

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ ½ Manzo	8
❑ Manzo pezzi	7

Refilatura e mondatura per il negozio	

Indicatori di esecuzione:

1/2 manzo: dividere in quarti, sezionamento del quarto anteriore e posteriore, sezionamento del QP in coscia e rognonata; disossare tre pezzi a libera scelta: coscia (con/senza scamone), lombata (con/senza scamone), quarto anteriore senza spalla, collo, spalla; tempo assegnato: 80 min., -1 pto. fino a 83 min., -2 pti. fino a 86 min.

Parti di manzo: disossare tre dei seguenti pezzi: coscia (con/senza scamone, lombata (con/senza scamone, quarto anteriore senza spalla, collo, spalla; tempo assegnato: 70 min., fino a 73 min. -1 pto., fino a 76 min. -2 pti.

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

Nel programma d'esame, i pezzi scelti per il taglio devono essere comunicati in anticipo all'esperto. Gli esperti hanno il diritto, in accordo con la società di formazione, di adattare la scelta dei pezzi.

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.7.1	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.7.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.7.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.7.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)		x	3	=	
1.7.5	Stato dei pezzi di carne (nessun taglio, nessuna cartilagine)		x	3	=	
1.7.6	Pulizia delle ossa		x	1	=	
1.7.7	Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto)		x	3	=	
1.7.8	Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)		x	1	=	
1.7.9	Detrazione di tempo					
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**39**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.8 Sezionare e disossare 3

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ 1/2 Maiale	9
❑ 1/2 Cavallo	6
❑ 1/2 Agnello	3
❑ 1/2 Capra	3

Refilatura e mondatura per il negozio	

Indicatori di esecuzione:

1/2 Maiale: sezionare una mezzena di maiale: coscia con cotenna (con/senza codino), carré privato del lardo (con/senza codino), spalla privata del lardo; disossare: nodino 4 costole (con/senza codino), collo con 4 costole, coscia (con/senza codino), spalla, petto (disossato, refilato e mondato), tagli standardizzati, Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto); tempo assegnato: 85 min., fino a 88 min. -1 pto. , fino a 91 min. -2 pti.

Cavallo in quarti: sezionare del QA e QP: coscia (con/senza scamone), lombata (con/senza scamone), quarto anteriore senza spalla liberato, collo liberato, spalla, Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto); tempo assegnato: 60 min., fino a 63 min.-1 pto., fino a 66 min. -2 pti.

Agnello / Capra: sezionare intero e disossare una mezzena, gigot intero (senza l'osso del bacino) e carré refilato/mondato pronto per la vendita. Spalla disossata e refilata/mondata pronta per la vendita. Petto e collo con osso come si presenta; Tempo assegnato: 27 min., bis 30 min. -1 pto., fino a 33 min. -2 pti.
Refilatura/mondatura per il negozio, denominazione dei pezzi di carne non rientrano nel tempo assegnato.

Nel programma d'esame, i pezzi scelti per il disosso e la rifilatura devono essere comunicati in anticipo all'esperto. Gli esperti hanno il diritto, in accordo con la società di formazione, di adattare la scelta dei tagli.

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.8.1	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.8.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.8.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.8.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)		x	3	=	
1.8.5	Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)		x	3	=	
1.8.6	Pulizia delle ossa		x	1	=	
1.8.7	Refilatura e mondatura per il negozio		x	3	=	
1.8.8	Denominazione e impiego dei pezzi di carne (informazione a voce)		x	1	=	
1.8.9	Detrazione di tempo					
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**39**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.11a Salumeria 1

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.4, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Salsiccia da scottare	6
❑ Salsiccia cruda	6
❑ Salsiccia a impasto cotto	6

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:

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

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

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

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

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.11.1a	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.11.2a	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.11.3a	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.11.4a	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x	3	=	
1.11.5a	Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)		x	1	=	
1.11.6a	Produzione della massa		x	4	=	
1.11.7a	Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insaccatrice, pressare, formare)		x	4	=	
1.11.8a	Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato		x	1	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**45**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.12a Impasti

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
☒ Hamburger	2
❑ Polpettone	2
❑ Specialità regionale	2

Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 20 min.

Quantità in uso nell'azienda
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consue-tudini aziendali che intende lavorare durante il tempo indicativo.

La produzione di pasticci e terrine è possibile nella posizione "Specialità regionale".

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

Numero di pezzi indicato	

Numero di pezzi raggiunto	

Posizione 1, CCO 1 und 2	**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
1.12.1a Lavorare in modo igienico		x 1 =	
1.12.2a Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 0.5 =	
1.12.3a Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 0.5 =	
1.12.4a Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x 3 =	
Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**15**	**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4	**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
1.12.5a Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)		x 1 =	
1.12.6a Produzione della massa		x 2 =	
1.12.7a Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insaccatrice, pressare, formare)		x 4 =	
1.12.8a Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato		x 1 =	
Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**24**	**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.17 Imballare e dichiarare

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.5, 4.1-4.2

Lavoro	Punti per il lavoro
☒ Confezionare e dichiarare	1

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

Posizione 1, CCO 1 und 2		Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
1.17.1	Lavorare in modo igienico		x 1 =	
1.17.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 0.5 =	
1.17.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 0.5 =	
1.17.4	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x 3 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**15**	**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
1.17.5	Etichettatura e dichiarazione (prestare attenzione alla caratterizzazione specifica del prodotto)		x 1 =	
1.17.6	Imballaggio e scelta delle quantità		x 2 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**9**	**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.18 Arrostire, cuocere in forno, cuocere

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
☒ Arrostire, cuocere al forno, cuocere	2

Prodotto	

Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 20 minuti

Arrosto di maiale, arrosto di vitello o arrosto di manzo.
I prodotti alternativi richiedono l'approvazione dell'esperto.

Dev'essere utilizzato un pezzo di carne o un prodotto trasformato durante la PQ (raccomandazione per il calcolo).
Il tempo rimanente del tempo di riferimento può essere utilizzato per le informazioni verbali del candidato in merito alla prepara-zione, alla produzione e ai metodi di cottura.

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
1.18.1	Lavorare in modo igienico		x 1 =	
1.18.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 0.5 =	
1.18.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 0.5 =	
1.18.4	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x 3 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**15**	**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
1.18.5	Mise-en-place		x 1 =	
1.18.6	Preparazione (ev. speziare, cuocere), realizzare un prodotto finito, informazione a voce		x 3 =	
1.18.7	Scelta e motivazione del metodo di cottura scelto, informazione a voce		x 1 =	
1.18.8	Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato		x 1 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**18**	**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.19 Prodotti salmistrati crudi

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Prodotto salmistrato crudo	3

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:

Tempo obbligatorio: 30 minuti, di cui ca. 15 min. per refilare/mondare
Taglio, refilatura/mondatura ed eventuale standardizzazione dei tagli

Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consue-tudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.

Per rispettare il tempo obbligatorio e il tempo per la paratura si possono preparare due prodotti.

Situazione di partenza: Pezzi sezionati e disossati, spezie e sale vanno pesati separatamente.

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.19.1	Lavorare in modo igienico		x	1	=	
1.19.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x	0.5	=	
1.19.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x	0.5	=	
1.19.4	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x	3	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**15**		**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		**Valutazione**		**Fattore**		**Fatt.pto.**
1.19.5	Taglio, refilatura e mondatura della materia prima (almeno 15 minuti)		x	4	=	
1.19.6	Produzione di una miscela per salagione a secco secondo una ricetta		x	2	=	
1.19.7	Salmistrare e speziare		x	2	=	
1.19.8	Ultimare la preparazione per la rubefazione, risp. per l'ulteriore trasformazione; se si produce un prosciutto nello stampo, dare la forma al prosciutto oppure mettere nello stampo; valutazione di un prodotto parallelo da parte del candidato		x	1	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**27**		**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.20 Prodotti salmistrati cotti

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Prodotto salmistrato cotto	3

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:

Tempo obbligatorio: 30 minuti, di cui ca. 15 min. per refilare/mondare
Taglio, refilatura/mondatura ed eventuale standardizzazione del (tagli)

Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consue-tudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.

Situazione di partenza: Pezzi sezionati e disossati. Per la produzione dei prosciutti modello, è necessario predisporre la materia prima polimerizzata per lo stampaggio.

Posizione 1, CCO 1 und 2		**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
1.20.1	Lavorare in modo igienico		x 1 =	
1.20.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 0.5 =	
1.20.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 0.5 =	
1.20.4	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x 3 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**15**	**0**

Posizione 2 (orientamento), CCO 3 o 4		**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
1.20.5	Taglio, refilatura e mondatura della materia prima (almeno 15 minuti)		x 4 =	
1.20.6	Realizzazione di una salamoia da iniettare secondo ricetta		x 2 =	
1.20.7	Iniettare, immergere		x 2 =	
1.20.8	Ultimare la preparazione per la rubefazione, risp. per l'ulteriore trasformazione; se si produce un prosciutto nello stampo, dare la forma al prosciutto oppure mettere nello stampo; valutazione di un prodotto parallelo da parte del candidato		x 1 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**27**	**0**

Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla tabella. **1**

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

1.26 Calcoli

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
☒ Calcolazioni	3

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo: 30 minuti I candidati eseguono le 3 calcolazioni, se possibile, sulla base di esempi pratici della PQ. Sono ammessi strumenti ausiliari come la calcolatrice tascabile e le tabelle. Si terrà conto degli errori dovuti ad un mancato passaggio. I passaggi che conducono alla soluzione devono essere visibili.

Posizione 1, CCO 1 und 2		Valutazione		Fattore		Fatt.pto.
1.26.1	Calcolare percentuale ossa o dell'imballaggio (tara) (in kg e %)		x	1	=	
1.26.2	Calcolare prezzo di vendita (1 articolo pronto)		x	1	=	
1.26.3	Calcolo perdita di peso (in kg e %)		x	1	=	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**		**9**		

Link per la tabella ausiliaria dell'esperto

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

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

Tabella ausiliaria per gli esperti

Candidato/-a:

Indicatori di esecuzione:

Le seguenti tabelle ausiliarie possono essere utili agli esperti per la valutazione delle singole sottoposizioni. L'impiego delle tabelle ausiliarie è facoltativo.
La valutazione prevede l'attribuzione da 0 a 3 punti.
Le irregolarità che comportano una riduzione di punti devono essere indicate sul foglio principale.
I punti non vengono trascritti automaticamente, essi servono soltanto come proposta, ma vengono indicati sul foglio principale come commento.
Sul foglio principale si possono indicare soltanto punti interi.

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

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

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

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

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

Tabella ausiliaria per gli esperti

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

Tabella ausiliaria per gli esperti

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF

Tabella ausiliaria per gli esperti

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

Tabella ausiliaria per gli esperti

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