



Macellaia-salumiera / Macellaio-salumiere AFC

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 completare l'esame si devono scegliere ed eseguire degli elementi di lavoro per un totale di 60 punti-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

Possano 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 12 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 50%, i lavori della posizione 2 al 30% e i lavori della posizione Posizione 3 al 20%.

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

Indirizzo professionale Produzione

Gli elementi 2.20, 2.21, 2.32 e 2.33 sono obbligatori.

Elementi 2.1, 2.2, 2.3, 2.4: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.13: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.14a, 2.15a: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.22, 2.23, 2.24, 2.25.: si deve scegliere almeno un elemento.

Opzionale, elementi: 2.6, 2.14b, 2.29.

Indirizzo professionale Trasformazione

Gli elementi 2.20, 2.21, 2.29, 2.32 e 2.34 sono obbligatori.

Elementi 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11: si deve scegliere almeno due elementi.

Elementi 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.18, 2.19, 2.26, 2.27 2.28: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.23, 2.25: si deve scegliere almeno un elemento.

elementi opzionali: 2.17, 2.22, 2.24.

Indirizzo professionale Commercializzazione

Gli elementi 2.15a, 2.20, 2.21, 2.29, 2.30, 2.32 e 2.35 sono obbligatori.

Elementi 2.16, 2.27, 2.28, 2.31: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.18, 2.19, 2.26: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi opzionali: 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.14a, 2.15b, 2.22, 2.24

Specializzazione Produzione per pollame

Gli elementi 2.5, 2.6, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32 e 2.33 sono obbligatori.

Elementi 2.12, 2.13: si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.14a-c, 2.15a-b, 2.16, 2.17: Si deve scegliere almeno un elemento.

Elementi 2.18, 2.19, 2.22, 2.24, 2.26: Si deve 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 alla scadenza del tempo obbligatorio. Ciò significa che, ad esempio nel caso del disossaggio della pancetta di maiale (lavoro 2.7) si dovrà eseguire questo lavoro per tutto il tempo obbligatorio. È importante che al candidato venga messa a disposizione materia prima a sufficienza.

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

Firma candidato PQ

Firma esperti	
1)	2)

Composizione dell'esame

Indirizzo professionale Produzione	Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione	Specializzazione Produzione per pollame	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili	Punti di lavoro scelti
2.1 Macellare Manzo	Manzo	<input checked="" type="checkbox"/>	7	7
2.2 Macellare Vitello	Vitello	<input type="checkbox"/>	6	
2.3 Macellare Maiale	Maiale	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.4 Macellare C A C	Cavallo	<input type="checkbox"/>	8	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3	
2.5 Macellare Pollame				
2.6 Sezionare in pezzi	Vitello	<input type="checkbox"/>	2	
	Manzo	<input type="checkbox"/>	2	
	Maiale	<input type="checkbox"/>	2	
	Cavallo	<input type="checkbox"/>	2	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	2	
	Selvaggina	<input type="checkbox"/>	2	
2.7 Disossare,refilare-mondare, pezzi	Pollame	<input type="checkbox"/>	2	
	Vitello	<input type="checkbox"/>	3	
	Manzo	<input type="checkbox"/>	3	
	Maiale	<input type="checkbox"/>	3	
	Cavallo	<input type="checkbox"/>	3	
	Agnello/capra	<input type="checkbox"/>	3	
2.8 Sezionare e disossare Vitello	Pollame/Selvaggina	<input type="checkbox"/>	3	
	1/2 Vitello	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
2.9 Sezionare e disossare Manzo	Vitello QP o QA	<input type="checkbox"/>	3	
	1/2 Manzo	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
2.10 Sezionare e disossare Maiale	Manzo pezzi	<input type="checkbox"/>	5	
	1/2 Maiale	<input checked="" type="checkbox"/>	7	7
2.11 Sezionare e disossare C A C	1/2 Cavallo	<input type="checkbox"/>	5	
	1/2 Agnello	<input type="checkbox"/>	2	
	1/2 Capra	<input type="checkbox"/>	2	
2.12 Sezionare e disossare Pollame 1				
2.13 Sezionare e disossare Pollame 2	Pollo 1	<input type="checkbox"/>	5	
	Pollo 2	<input type="checkbox"/>	5	
	Pollo 3	<input type="checkbox"/>	4	
2.14a Salumeria 1	Tacchino	<input type="checkbox"/>	7	
	Salsiccia da scottare	<input checked="" type="checkbox"/>	5	5
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	5	
2.14b Salumeria 1	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5	
	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	5	
	Salsiccia cruda	<input checked="" type="checkbox"/>	5	5
2.14c Salumeria 1	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5	
	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	5	
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	5	
2.14d Salumeria 1	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5	
	Salsiccia da scottare	<input type="checkbox"/>	5	
	Salsiccia cruda	<input type="checkbox"/>	5	
2.15a Impasti	Salsiccia a impasto cotto	<input type="checkbox"/>	5	
	Hamburger	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
	Polpettone	<input type="checkbox"/>	2	
2.15b Impasti	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	2	
	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Polpettone	<input type="checkbox"/>	2	
2.16 Articoli per affettati	Specialità regionale	<input type="checkbox"/>	2	
	Affettato	<input type="checkbox"/>	4	
	Linea - 20 mm	<input type="checkbox"/>	2	
2.17 Linea-Convenienze	Linea - 40 mm	<input type="checkbox"/>	4	
	Linea - 20 mm	<input type="checkbox"/>	2	
	Linea - 40 mm	<input type="checkbox"/>	4	
2.18 Articoli pronti per la cucina	Pronto per la cucina	<input type="checkbox"/>	4	
2.19 Articoli pronti per la padella	Pronto per la padella	<input type="checkbox"/>	5	
2.20 Confezionare e dichiarare	Confezionare e dichiarare	<input checked="" type="checkbox"/>	1	1
2.21 Arrostire, cuocere al forno, cuocere	Arrostire, cuocere al forno, cuocere	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
2.22 Prodotti salmistrati crudi 1	Prodotto salmistrato crudo 1	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
2.23 Prodotti salmistrati crudi 2	Prodotto salmistrato crudo 2	<input checked="" type="checkbox"/>	5	5
2.24 Prodotti salmistrati crudi 1	Prodotto salmistrato cotto 1	<input type="checkbox"/>	2	
2.25 Prodotti salmistrati crudi 2	Prodotto salmistrato cotto 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.26 Piatto del giorno	Piatto del giorno	<input type="checkbox"/>	3	
2.27 Articolo di gastronomia 1	Articolo di gastronomia 1	<input type="checkbox"/>	5	
2.28 Articolo di gastronomia 2	Articoli di gastronomia 2	<input type="checkbox"/>	10	
2.29 Presentazione	Presentazione finale	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.30 Cucinare				
2.31 Cucinare	Cuocere 1	<input type="checkbox"/>	4	
	Cuocere 2	<input type="checkbox"/>	4	
2.32 Calcolazioni	Calcolazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.33 Discussione tecnica Produzione	Discussione tecnica Produzione	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.34 Discussione tecnica Trasformazioni	Discussione tecnica Trasformazioni	<input type="checkbox"/>	3	
2.35 Discussione tecnica Commercializzazione	Discussione tecnica Commercializzazione	<input type="checkbox"/>	3	
Somma				60

Composizione dell'esame

Varianti di programma

Indirizzo professionale Produzione

a) Obbligatorio

- a) 2.20 Confezionare e dichiarare
- a) 2.21 Arrostire, cuocere al forno, cuocere
- a) 2.32 Calcolazioni
- a) 2.33 Discussione tecnica Produzione

b) Almeno 1

- b) 2.1 Macellare Manzo
- b) 2.2 Macellare Vitello
- b) 2.3 Macellare Maiale
- b) 2.4 Macellare C A C

c) Almeno 1

- c) 2.7 Disossare,refilare-mondare, pezzi
- c) 2.8 Sezionare e disossare Vitello
- c) 2.9 Sezionare e disossare Manzo
- c) 2.10 Sezionare e disossare Maiale
- c) 2.11 Sezionare e disossare C A C
- c) 2.13 Sezionare e disossare Pollame 2

d) Almeno 1

- d) 2.14a Salumeria 1
- d) 2.15a Impasti

e) Almeno 1

- e) 2.22 Prodotti salmistrati crudi 1
- e) 2.23 Prodotti salmistrati crudi 2
- e) 2.24 Prodotti salmistrati crudi 1
- e) 2.25 Prodotti salmistrati crudi 2

f) Opzionale

- f) 2.6 Sezionare in pezzi
- f) 2.14b Salumeria 1
- f) 2.29 Presentazione

Punti di lavoro sufficienti?	(min. 60 Punti)	Si
------------------------------	-----------------	----

Composizione sufficiente?

Si

Esame in ordine?	Si
------------------	----

Modelli di programmi

Produzione

Link per il foglio d'esame

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Macellare Manzo 2.2 Macellare Vitello 2.3 Macellare Maiale 2.4 Macellare C A C 2.5 Macellare Pollame 2.6 Sezionare in pezzi 2.7 Disossare,refilare-mondare, pezzi 2.8 Sezionare e disossare Vitello 2.9 Sezionare e disossare Manzo 2.10 Sezionare e disossare Maiale 2.11 Sezionare e disossare C A C 2.12 Sezionare e disossare Pollame 1 2.13 Sezionare e disossare Pollame 2 2.14a Salumeria 1 2.14c Salumeria 1 2.14d Salumeria 1 2.15a Impasti 2.15b Impasti 2.16 Articoli per affettati | <ul style="list-style-type: none"> 2.17 Linea-Convenience 2.18 Articoli pronti per la cucina 2.19 Articoli pronti per la padella 2.20 Confezionare e dichiarare 2.21 Arrostire, cuocere al forno, cuoce 2.22 Prodotti salmistrati crudi 1 2.23 Prodotti salmistrati crudi 2 2.24 Prodotti salmistrati crudi 1 2.25 Prodotti salmistrati crudi 2 2.26 Piatto del giorno 2.27 Articolo di gastronomia 1 2.28 Articolo di gastronomia 2 2.29 Presentazione 2.30 Consulenza al cliente 2.32 Calcolazioni 2.33 Discussione tecnica Produzione 2.34 Discussione tecnica Trasformazi 2.35 Discussione tecnica Commerciali |
|--|--|

Fachrichtung / Domaine de formation / Indirizzo professionale

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: _____

Genauere 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

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

Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig / Seules les demi-notes sont admises / Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (12 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit (12 heures) / Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito (12 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		50%		
2. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		30%		
3. handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative		20%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota
				<input type="text"/>

Qualifikationsbereich Berufskennnisse (3 Stunden) / Domaine de qualification Connaissances professionnelles (3 heures) / Campo di qualificazione Conoscenze professionali (3 ore)

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch / Transformation de la viande / Trasformazione della carne		40%		
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		20%		
3. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		40%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota
				<input type="text"/>

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. Berufskennnisse / Connaissances professionnelles / Conoscenze professionali		10%		
d. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
				: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva
				<input type="text"/>

* 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 campi 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

2.1 Macellare Manzo

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> Manzo	7

CH-Tax:	
Peso macellato:	

Indicatori di esecuzione:

Tempo consentito (senza informazione a voce):

Misurazione del tempo a partire dal dissanguamento avvenuto (per il manzo a partire dallo squartatore) fino all'animale pronto per la pesatura, per animali particolarmente pesanti più tempo a disposizione, a discrezione dell'esperto.

Manzo da 80 min., a 85 min. -1 pto., fino a 90 min. -2 pti., fino a 95 min. -3 pti., fino a 100 min. -4 pti. (con spellatrice -15 min.)

Minimo 220 kg peso macellato

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.1.1 CH-Tax / Irregolarità nella qualità / BDTA / Razze

2.1.2 Lavorare in modo igienico

2.1.3 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.1.4 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	1	=	
	x	1	=	
	x	0.5	=	
	x	0.5	=	
mass.		9		0

Posizione 2 (specializzazione), CCO 3

2.1.5 Assicurare lo stordimento e il dissanguamento

2.1.6 Apertura del torace, dell'anca e dividere in mezzene

2.1.7 Eviscerare

2.1.8 Scuoiare

2.1.9 Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione

2.1.10 Trasporto, scarico, stabulazione, canali di smaltimento

2.1.11 Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)

2.1.12 Detrazione di tempo

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	3	=	
	x	3	=	
	x	2	=	
	x	3	=	
	x	3	=	
	x	1	=	
	x	1	=	
mass.		48		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)

2.2 Macellare Vitello

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Vitello	6

CH-Tax:	
Peso macellato:	

Indicatori di esecuzione:

Tempo consentito (senza informazione a voce):
 Misurazione del tempo a partire dal dissanguamento avvenuto fino all'animale pronto per la pesatura, per animali particolarmente pesanti più tempo a disposizione, a discrezione dell'esperto.

Vitello 55 min., fino a 60 min. -2 pti., bis 65 min. -3 pti., bis 70 min. -4 pti. (con macchina spellatrice -10 min.)

Minimo 90 kg peso macellato

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.2.1	CH-Tax / Irregolarità nella qualità / BDTA / Razze
2.2.2	Lavorare in modo igienico
2.2.3	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.2.4	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
mass.	9	0

Posizione 2 (specializzazione), CCO 3

2.2.5	Assicurare lo stordimento e il dissanguamento
2.2.6	Apertura del torace, dell'anca e dividere in mezzene
2.2.7	Eviscerare
2.2.8	Scuoiare
2.2.9	Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione
2.2.10	Trasporto, scarico, stabulazione, canali di smaltimento
2.2.11	Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)
2.2.12	Detrazione di tempo
Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
mass.	48	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)

2.3 Macellare Maiale

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> Maiale	3

Classificazione:	
Peso macellato:	

Indicatori di esecuzione:

Tempo consentito (senza informazione a voce):

Misurazione del tempo a partire dal dissanguamento avvenuto fino all'animale pronto per la pesatura, per animali particolarmente pesanti più tempo a disposizione, a discrezione dell'esperto

Maiale 25 min., fino a 28 min. -2 pti., fino a 31 min. -3 pti., fino a 34 min. -4 pti.

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.3.1 Irregolarità nella qualità / TVD / Razze

2.3.2 Lavorare in modo igienico

2.3.3 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.3.4 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
mass.	9	0

Posizione 2 (specializzazione), CCO 3

2.3.5 Assicurare lo stordimento e il dissanguamento

2.3.6 Scottare e rasare

2.3.7 Eviscerare

2.3.8 Apertura del torace, dell' anca e dividere in mezzene

2.3.9 Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione

2.3.10 Trasporto, scarico, stabulazione, canali di smaltimento

2.3.11 Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)

2.3.12 Detrazione di tempo

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
mass.	48	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)

2.4 Macellare C A C

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Cavallo	8
<input type="checkbox"/> Agnello/capra	3

CH-Tax:	
Peso macellato:	

Indicatori di esecuzione:

Tempo consentito (senza informazione a voce):

Misurazione del tempo a partire dal dissanguamento avvenuto fino all'animale pronto per la pesatura, per animali particolarmente pesanti più tempo a disposizione, a discrezione dell'esperto

Cavallo 80 min., fino a 85 min. -1 pto., fino a 90 min. -2 pti., fino a 95 min. -3 pti.
(con macchina spellatrice -15 min.)

Agnello / capra: da 25 min. a 27 min. -1 pto., fino a 29 min. -2 pti., fino a 31 min. -3 pti.

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.4.1	CH-Tax / Irregolarità nella qualità / BDTA / Razze
2.4.2	Lavorare in modo igienico
2.4.3	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.4.4	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
mass.	9	0

Posizione 2 (specializzazione), CCO 3

2.4.5	Assicurare lo stordimento e il dissanguamento
2.4.6	Apertura del torace, dell'anca e dividere in mezzene
2.4.7	Eviscerare
2.4.8	Scuoiare
2.4.9	Preparare per la pesatura in base alle disposizioni sulla macellazione
2.4.10	Trasporto, scarico, stabulazione, canali di smaltimento
2.4.11	Possibilità di impiego dei prodotti secondari (informazione a voce)
2.4.12	Detrazione di tempo
Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
mass.	48	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)

2.6 Sezionare in pezzi

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Vitello	2
<input type="checkbox"/> Manzo	2
<input type="checkbox"/> Maiale	2
<input type="checkbox"/> Cavallo	2
<input type="checkbox"/> Agnello/capra	2
<input type="checkbox"/> Selvaggina	2
<input type="checkbox"/> Pollame	2

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo: 20 minuti
I lavori eseguiti alle posizioni 2.8 fino a 2.11 e 2.13 non possono essere scelti.
Maiale: 1/2 maiale, coscia con cotenna (con o senza codino), carré privato del lardo (con o senza codino), spalla privata del lardo, ritagli standardizzati
Pollame: Sezionare manualmente abituale per il commercio e conforme alle prescrizioni aziendali
Rimanenza: sezionamento abituale per il commercio e conforme alle prescrizioni aziendali
Ritagli standardizzati

Posizione 1, CCO 1 und 2

	Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
2.6.1 CH-Tax / Irregolarità nella qualità		x 1 =	
2.6.2 Lavorare in modo igienico		x 1 =	
2.6.3 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 0.5 =	
2.6.4 Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 0.5 =	
2.6.5 Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x 4 =	
2.6.6 Taglio / Sezionamento (taglio economico)		x 3 =	
2.6.7 Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)		x 3 =	
2.6.8 Denominazione e impiego di tutti i pezzi di carne (informazione a voce)		x 1 =	
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)

2.7 Disossare,refilare-mondare, pezzi

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Vitello	3
<input type="checkbox"/> Manzo	3
<input type="checkbox"/> Maiale	3
<input type="checkbox"/> Cavallo	3
<input type="checkbox"/> Agnello/capra	3
<input type="checkbox"/> Pollame/Selvaggina	3

Indicatori di esecuzione:
<p>Tempo obbligatorio 30 min</p> <p>Non si possono scegliere i lavori che vengono eseguiti dalla posizione 2.8 alla posizione 2.13.</p> <p>Parte di animale a libera scelta, si possono scegliere solo parti di animali che non vengono lavorate in altre posizioni.</p> <p>L'azienda è responsabile della messa a disposizione di un numero sufficiente di parti di animali.</p> <p>Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.</p> <p>Disossaggio e mondata/refilatura / Taglio conforme alle prescrizioni aziendali</p> <p>Maiale pancetta = lasciare allo stato naturale</p> <p>Pollame = solo parti di animali</p>

Pezzi	
-------	--

Numero di pezzi indicato	
--------------------------	--

Numero di pezzi raggiunto	
---------------------------	--

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.7.1 Lavorare in modo igienico

2.7.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.7.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

2.7.4 Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro

2.7.5 Stato dei pezzi di carne (nessun taglio, nessuna cartilagine)

2.7.6 Pulizia delle ossa

2.7.7 Refilatura, mondata / taglio (senza tagli nella carne, taglio economico)

2.7.8 Standardizzazione della materia prima / Irregolarità nella qualità (valore-PH)

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
mass.	48	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)

2.8 Sezionare e disossare Vitello

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> ½ Vitello	6
<input type="checkbox"/> Vitello QP o QA	3

Refilatura e mondatura per il negozio	
---------------------------------------	--

Indicatori di esecuzione:

Vitello: sezionare e disossare una mezzena di vitello, rognonata 3 costole, collo 4 costole, sterno con attaccata la carne; tempo consentito (senza paratura per il negozio e informazione a voce): da 55 min., a 60 min. -1 ptp., bis 65 min. -2 pti., fino a 70 min. -3 pti., fino a 75 min. -4 pti.

Vitello QP o QA: sezionare e disossare un QP o un QA, rognonata con 3 costole, collo con 4 costole, sterno con la carne attaccata; tempo consentito (senza paratura per il negozio e informazione a voce): da 30 min., a 33 min. -1 pto., fino a 36 min. -2 pti., fino a 39 min. -3 pti., fino a 42 min. -4 pti.

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

2.8.1	Lavorare in modo igienico
2.8.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.8.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
2.8.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)
2.8.5	Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)
2.8.6	Pulizia delle ossa
2.8.7	Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto)
2.8.8	Denominazione e impiego di tutti i pezzi di carne (informazione a voce)
2.8.9	Detrazione di tempo

Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	1	=	
	x	0.5	=	
	x	0.5	=	
	x	3	=	
	x	3	=	
	x	2	=	
	x	3	=	
	x	1	=	
mass.		42		0

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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)

2.9 Sezionare e disossare Manzo

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> ½ Manzo	6
<input type="checkbox"/> Manzo pezzi	5

Refilatura e mondatura per il negozio	
---------------------------------------	--

Indicatori di esecuzione:

1/2 manzo: squartato, sezionare il quarto anteriore e il quarto posteriore, sezionare il QP in coscia e lombata; disossare tre pezzi a scelta: coscia (con o senza scamone), lombata (con o senza scamone), quarto anteriore senza spalla, spalla; tempo consentito (senza paratura per il negozio e informazione a voce): 60 min., bis 65 min. -1 pto., fino a 70 min. -2 pti., fino a 75 min. -3 pti.; fino a 80 min. -4 pti.

Parti di manzo: disossare tre dei seguenti pezzi a scelta: coscia con o senza scamone, lombata (con o senza scamone), quarto anteriore senza spalla, collo, spalla; tempo consentito (senza paratura per il negozio e informazione a voce): 50 min., fino a 55 min. -1 pto., fino a 60 min. -2 pti., fino a 65 min. -3 pti.; fino a 70 min. -4 pti.

Le parti di carcassa scelte per il sezionamento e la refilatura e mondatura devono essere indicate anticipatamente al perito d'esame nel programma d'esame. I periti hanno il diritto di far adeguare la scelta delle parti di carcassa, previo accordo con l'azienda formatrice.

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.9.1	Lavorare in modo igienico
2.9.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.9.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
2.9.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)
2.9.5	Stato dei pezzi di carne (nessun taglio, nessuna cartilagine)
2.9.6	Pulizia delle ossa
2.9.7	Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto)
2.9.8	Denominazione e impiego di tutti i pezzi di carne (informazione a voce)
2.9.9	Detrazione di tempo

Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
mass.	42	0

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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)

2.10 Sezionare e disossare Maiale

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> 1/2 Maiale	7

Refilatura e mondatura per il negozio	
---------------------------------------	--

Indicatori di esecuzione:

1/2 maiale: sezionare una mezzena di maiale: coscia con cotenna (con o senza codino), carré senza lardo (con o senza codino), spalla senza lardo; disossare: nodino con 4 costole (con o senza codino), collo con 4 costole, coscia (con o senza codino), spalla, pancetta (disossati e mondati/refilati), ritagli standardizzati; tempo consentito (senza paratura per il negozio e informazione a voce): 65 min., fino a 68 min -1 pto., fino a 71 min. -2 pti., fino a 74 min. -3 pti.; fino a 77 min. -4 pti.

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

2.10.1	Lavorare in modo igienico
2.10.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.10.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
2.10.4	Taglio / Sezionamento (taglio economico)
2.10.5	Stato dei pezzi (nessun taglio nei pezzi)
2.10.6	Pulizia delle ossa
2.10.7	Rifilatura e mondatura per il negozio (1 pezzo, secondo l'indicazione dell'esperto)
2.10.8	Standardizzazione della materia prima
2.10.9	Denominazione e impiego di tutti i pezzi di carne (informazione a voce)
2.10.10	Detrazione di tempo

Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x	1	=	
	x	0.5	=	
	x	0.5	=	
	x	3	=	
	x	3	=	
	x	2	=	
	x	3	=	
	x	1	=	
	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)

2.14a Salumeria 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> Salsiccia da scottare	5
<input type="checkbox"/> Salsiccia cruda	5
<input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	5

Prodotto	Salume da stagionare
Numero di pezzi indicato	Almeno 10 kg
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 45 min, di cui almeno 10-15 min. all'insacchitrice
Ciascun tipo di salsiccia può essere utilizzato al massimo due volte. Nel caso in cui non siano stati prodotti tutti e tre i tipi di salsiccia, il tipo di salsiccia mancante verrà trattato nella discussione tecnica.

Indirizzo professionale Trasformazione: Nell'invito all'esame, il capo esperto può predefinire un tipo di salsiccia come obbligatorio per la sua regione d'esame. Deviazioni da questo requisito possono essere concesse solo dopo aver discusso con l'esperto capo.

Partita conforme agli standard aziendali.

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

Tutti i tipi di salumi vengono ulteriormente lavorati dal candidato fino a ottenere il prodotto pronto per la vendita. Salsicce crude e a impasto cotto in forma pratica nel limite del possibile, i passaggi rimanenti in forma teorica oppure tramite spiegazione dei processi aziendali.

La produzione di pasticcini e terrine è possibile nella posizione salsicce cotte

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.14.1a Lavorare in modo igienico

2.14.2a Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.14.3a Manipolazione macchine e/o apparecchiature

2.14.4a Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
mass.	18	0

Posizione 2 (specializzazioe), CCO 4

2.14.5a Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)

2.14.6a Produzione della massa

2.14.7a Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacchitrice, pressare, formare)

2.14.8a Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
mass.	30	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)

2.14b Salumeria 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Salsiccia da scottare	5
<input checked="" type="checkbox"/> Salsiccia cruda	5
<input type="checkbox"/> Salsiccia a impasto cotto	5

Prodotto	Esempio Lungahnighetta
Numero di pezzi indicato	Almeno 10 kg
Numero di pezzi raggiunti	

Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 45 min, di cui almeno 10-15 min. all'insacatrice
Ciascun tipo di salsiccia può essere utilizzato al massimo due volte. Nel caso in cui non siano stati prodotti tutti e tre i tipi di salsiccia, il tipo di salsiccia mancante verrà trattato nella discussione tecnica.

Indirizzo professionale Trasformazioni: Nell'invito all'esame, il capo esperto può predefinire un tipo di salsiccia come obbligatorio per la sua regione d'esame. Deviazioni da questo requisito possono essere concesse solo dopo aver discusso con l'esperto capo.

Partita conforme agli standard aziendali.

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

Tutti i tipi di salumi vengono ulteriormente lavorati dal candidato fino a ottenere il prodotto pronto per la vendita. Salsicce crude e a impasto cotto in forma pratica nel limite del possibile, i passaggi rimanenti in forma teorica oppure tramite spiegazione dei processi aziendali.

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

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.14.1b Lavorare in modo igienico

2.14.2b Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.14.3b Manipolazione macchine e/o apparecchiature

2.14.4b Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
mass.	18	0

Posizione 2 (specializzazioe), CCO 4

2.14.5b Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)

2.14.6b Produzione della massa

2.14.7b Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacatrice, pressare, formare)

2.14.8b Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
mass.	30	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)

2.15a Impasti

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> Hamburger	2
<input type="checkbox"/> Polpettone	2
<input type="checkbox"/> Specialità regionale	2

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 20 min.
Partita conforme agli standard aziendali. Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo indicativo.
Materia prima al pezzo Ingredienti non pesati L'impasto di base supplementare da aggiungere alla miscela si può preparare in anticipo.
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	
---------------------------	--

Prodotto	
----------	--

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.15.1a Lavorare in modo igienico
2.15.2a Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.15.3a Manipolazione macchine e/o apparecchiature
2.15.4a Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro
2.15.5a Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)
2.15.6a Produzione della massa
2.15.7a Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insacchitrice, pressare, formare)
2.15.8a Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
mass.	42	0

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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)

2.20 Confezionare 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
<input checked="" type="checkbox"/> Confezionar <input checked="" type="checkbox"/> e e <input checked="" type="checkbox"/> dichiarare	1

Indicatori di esecuzione:
Tempo indicativo 10 minuti
Specializzazione commercializzazione 2 prodotti obbligatori da tagliare e imballare prodotti obbligatori: prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta, carne secca
Rimanenti specializzazioni Una confezione di salumi e una di carne fresca.

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.20.1 Lavorare in modo igienico

2.20.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.20.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

2.20.4 Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro

2.20.5 Etichettatura e dichiarazione (prestare attenzione alla caratterizzazione specifica del prodotto)

2.20.6 Imballaggio e scelta delle quantità

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
mass.	33	0

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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)

2.22 Prodotti salmistrati crudi 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
Prodotto <input checked="" type="checkbox"/> salmistrato crudo 1	2

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 20 minuti
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.
Salagione della materia prima.
Spezie e sale vanno pesati separatamente.

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.22.1 Lavorare in modo igienico

2.22.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

2.22.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature

2.22.4 Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro

2.22.5 Produzione di una miscela per salagione a secco secondo una ricetta

2.22.6 Salmistrare e speziare

2.22.7 Ultimare la preparazione per la rubefazione, risp. per l'ulteriore trasformazione; valutazione di un prodotto parallelo da parte del candidato.

Valutazione Fattore Fatt.pto.

	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

mass. 36

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)

2.23 Prodotti salmistrati crudi 2

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> Prodotto salmistrato crudo 2	5

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 50 minuti, di cui 20 min. per parare Taglio, paratura ed eventuale standardizzazione dei ritagli
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini 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

2.23.1	Lavorare in modo igienico
2.23.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.23.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
2.23.4	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
mass.	18	0

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Posizione 2 (specializzazione), CCO 4

2.23.5	Taglio e mondatura/refilatura della materia prima (min. 20 minuti)
2.23.6	Produzione di una miscela per salagione a secco secondo una ricetta
2.23.7	Salmistrare e speziare
2.23.8	Ultimare la preparazione per la rubefazione, risp. per l'ulteriore trasformazione; valutazione di un prodotto parallelo da parte del candidato.

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
mass.	30	0

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

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)

2.24 Prodotti salmistrati crudi 1

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
<input type="checkbox"/> Prodotto salmistrato cotto 1	2

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:
Tempo obbligatorio: 20 minuti
Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini aziendali che intende lavorare durante il tempo obbligatorio.
Salagione della materia prima preparata. Nella produzione del prosciutto cotto si valutano i processi di lavoro fino al tumbler compreso. La valutazione rimanente viene effettuata teoricamente.

Posizione 1, CCO 1 und 2

	Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
2.24.1 Lavorare in modo igienico		x 1 =	
2.24.2 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 0.5 =	
2.24.3 Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 0.5 =	
2.24.4 Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x 4 =	
2.24.5 Realizzazione di una salamoia da iniettare secondo ricetta		x 3 =	
2.24.6 Iniezione		x 3 =	
2.24.7 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. 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)

2.25 Prodotti salmistrati crudi 2

Candidato/-a:

Competenze operative:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Lavoro	Punti per il lavoro
Prodotto <input type="checkbox"/> salmistrato cotto 2	5

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:

Tempo obbligatorio: 50 minuti, di cui 20 min. per parare
Taglio, paratura ed eventuale standardizzazione dei ritagli

Nel programma d'esame, il candidato dichiara un numero di parti di animali giustificato dalle consuetudini 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. Per la produzione dei prosciutti modello, è necessario predisporre la materia prima polimerizzata per lo stampaggio.

Posizione 1, CCO 1 und 2

2.25.1	Lavorare in modo igienico
2.25.2	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente
2.25.3	Manipolazione macchine e/o apparecchiature
2.25.4	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
mass.	18	0

Posizione 2 (specializzazioe), CCO 4

2.25.5	Taglio e mondataura/refilatura della materia prima (min. 20 minuti)
2.25.6	Realizzazione di una salamoia da iniettare secondo ricetta
2.25.7	Iniettare, immergere
2.25.8	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.

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

Valutazione	Fattore	Fatt.pto.
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
mass.	30	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)

2.33 Discussione tecnica Produzione

Candidato/-a:

Competenze operative:

1, 2, 3

Lavoro	Punti per il lavoro
Discussione <input checked="" type="checkbox"/> tecnica Produzione	3

Domanda al candidato

Risposte

Indicatori di esecuzione:

Tempo obbligatorio: 30 minuti

Nell'ambito della PQ gli esperti svolgono una discussione tecnica con il candidato con 10 domande sui temi trattati.

Si devono scegliere gli argomenti che hanno suscitato delle domande durante il lavoro pratico.

La discussione con il candidato ha come obiettivo delle domande aperte (ad es. cosa, come, quanto ecc.)

Tutte le domande e le risposte devono essere verbalizzate.

Eventuali argomenti per domande

- CH-TAX, difetti della qualità, BDTA, razze ecc.
- Trasporto, scarico, trasferimento nella stalla, canali di smaltimento ecc.
- Processo di macellazione in generale (tecnica di macellazione compresa)
- Difetti della carne e difetti della qualità (colore della carne, PSE, DFD, grado dell'ingrasso)
- Principi della gestione del magazzino
- Sezionare e disossare in generale
- Standardizzazione della materia prima
- Denominazione e impiego dei pezzi di carne
- Descrizione delle procedure di fabbricazione nella salumeria
- Descrizione dei tipi di salsicce tradizionali e regionali
- Descrizione della mise-en-place nella salumeria
- Descrizione delle procedure di fabbricazione nella produzione dei prodotti salmistrati crudi e cotti
- Descrizione di prodotti salmistrati crudi e cotti tradizionali e regionali
- Descrizione dei metodi di cottura impiegati in azienda
- Descrizione delle prescrizioni aziendali e legali in materia di confezionamento e dichiarazione
- Spiegare i label e i programmi per la carne di marca
- Descrizione dello stato tecnologico dell'azienda di tirocinio (età delle macchine, prezzo d'acquisto degli impianti ecc.)
- Descrizione dei principi d'igiene
- Descrizione dell'esecuzione del controllo dell'igiene
- Descrizione del concetto aziendale dell'igiene
- Descrizione delle norme e certificazioni aziendali
- Descrizione del concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro
- Descrizione del concetto aziendale per la protezione ambientale
- Descrizione del parco macchine aziendale, compreso il montaggio delle macchine e degli impianti utilizzati durante l'esame.

Posizione 3 (discussione tecnica)

Valutazione Fattore Fatt.pto.

2.33.1 Tema 1

x 3 =

2.33.2 Tema 2

x 3 =

2.33 Discussione tecnica Produzione

2.33.3 Tema 3

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.4 Tema 4

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.5 Tema 5

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.6 Tema 6

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.7 Tema 7

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33 Discussione tecnica Produzione

2.33.8 Tema 8

$$\boxed{\text{yellow}} \times 3 = \boxed{\text{grey}}$$

2.33.9 Tema 9

$$\boxed{\text{yellow}} \times 3 = \boxed{\text{grey}}$$

2.33.10 Tema 10

$$\boxed{\text{yellow}} \times 3 = \boxed{\text{grey}}$$

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →

mass.	90
--------------	-----------

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 tabelle ausiliarie seguenti possono servire agli esperti per la valutazione delle singole sottoposizioni. L'utilizzo di tabelle ausiliarie è opzionale.

La valutazione viene effettuata da 0 e 3 punti.

Gli errori che comportano la detrazione di punti devono essere registrati sul foglio principale.

Il punteggio non viene riportato automaticamente, essi servono soltanto come proposta, ma sul foglio principale vengono indicati come commento.

Sul foglio principale si possono registrare soltanto punti interi.

2.18 Articoli pronti per la cucina	Punti 0-3
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Media	
Arrotondato	

2.19 Articoli pronti per la padella	Punti 0-3
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Prodotto	
Media	
Arrotondato	

2.26 Piatto del giorno	Punti 0-3
Piatto del gior	
Piatto del gior	
Piatto del gior	
Piatto del gior	
Piatto del gior	
Media	
Arrotondato	

2.27 Articolo di gastronomia 1	Punti 0-3
Canapés o Sandwiches	
Articoli in gelatina	
Articoli nella pasta	
Insalate + Salsa	
Arrosto freddo	
Media	
Arrotondato	

Tabella ausiliaria per gli esperti

2.28 Articolo di gastronomia 2		Punti 0-3
Fondue di carne / Grigliata da tavolo		
Piatto per grill		
Piatto freddo		
Piatto di azione		
Media		
Arrotondato		

2.29 Presentazione					
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
2.32.1 Calcolare percentuale ossa o dell'imballaggio (tara) (in kg e %)				
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF
2.31.2 Calcolare prezzo di vendita (1 articolo pronto)				
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF
2.32.3 Calcolo perdita di peso (in kg e %)				
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF

