



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne



# Linee guida

per la selezione degli apprendisti  
e gli stages

## Indice

Contesto.....	2
Strumenti di selezione e di classifica .....	3
Basic-Check, Multicheck, Orientamento/Attitudini ecc. ....	3
Stage e giornata-stage .....	5
Giornata-stage .....	5
Stage di prova.....	5
Direttive per la retribuzione degli apprendisti .....	8
Indirizzi utili.....	8

## Contesto

Le presenti linee guida intendono sostenere le imprese di tirocinio nel reclutamento di apprendisti. Esse offrono informazioni per la selezione e la valutazione del livello dei candidati, inoltre propongono delle idee per programmare uno stage o una giornata-stage. Nell'allegato si trovano diversi modelli utili, esercizi e documenti.



L'UPSC propone diversi strumenti per la promozione delle nuove leve. Trovate le informazioni dettagliate all'indirizzo:

<http://www.sff.ch/it/formazione/espo-professioni.php>

## Strumenti di selezione e di classifica

In linea di massima, per la valutazione dei candidati, le imprese hanno a disposizione i seguenti strumenti:

- Dati anagrafici (nome, foto, nome dei genitori e della scuola) per l'iscrizione ad uno stage
- Candidatura scritta completa (fornisce indicazioni sul modo di lavorare politico, la coscienza, il linguaggio ecc.)
- Note scolastiche
- Colloquio di presentazione
- "Basic-Check", "Multicheck", posizionamento/attitudine al lavoro ecc.
- Giornata-stage
- Stage

Gli ultimi tre punti sono presentati in dettaglio nelle linee guida.

### Basic-Check, Multicheck, Orientamento/Attitudini ecc.

Diversi test forniscono un risultato trasparente sulle capacità scolastiche dei candidati. I più noti sono il "Basic-Check" e il "Multicheck"; in alcuni cantoni esistono dei test specifici (ad esempio quelli di Posizionamento/Attitudini).

Il "Basic-Check" e il "Multicheck" sono facoltativi, ma generalmente vengono svolti da numerosi scolari, generalmente al PC, in un apposito centro. I candidati svolgono dei compiti della durata di alcune ore nei seguenti ambiti: lingua, matematica, capacità d'immaginazione tridimensionale ecc. In seguito essi ricevono una valutazione per ciascuna materia su un foglio A4 in base al punteggio. La valutazione può essere allegata alla documentazione di candidatura.

Altri test, come quelli di posizionamento/attitudinali, funzionano in base al medesimo schema, ma sono eseguiti con tutti gli allievi delle classi superiori.

I costi si situano tra 50 e 100 franchi. Alcune imprese rimborsano il costo dei test se la candidatura ha successo, ma non si tratta di un obbligo. Per contro, i test scolastici obbligatori sono gratuiti.

Questi test costituiscono uno strumento di selezione importante, soprattutto quando si tratta di stabilire se è meglio per il candidato iniziare una formazione di base (apprendistato) di due o di tre anni. Alcune imprese pretendono che tutti i candidati eseguano il test. Tuttavia, i test non dovrebbero costituire l'unico metodo di selezione.

Nel caso degli aspiranti **macellai-salumieri e degli addetti di macelleria** l'UPSC raccomanda la seguente interpretazione del "**Basic-Check**":

<i>Risultati del candidato</i>	<i>Raccomandazione / Prognosi</i>
Livello 3 e oltre nella maggior parte delle materie	Può intraprendere senza problemi la formazione professionale di base quale macellaio-salumiere AFC.
Livello 2 nella maggior parte delle materie	Può intraprendere la formazione di base come macellaio-salumiere AFC impegnandosi molto. Può intraprendere senza problemi la formazione di base come macellaio-salumiere CFP.
Livello 1 nella maggior parte delle materie	Si sconsiglia d' intraprendere la formazione di base come <i>macellaio-salumiere AFC</i> . Può intraprendere la formazione di base come <i>macellaio-salumiere CFP</i> , a condizione d'impegnarsi molto.

È opportuno che i giovani che s'interessano ad un apprendistato come macellaio-salumiere AFC o macellaio-salumiere CFP eseguano il "Basic-Check *Praxis*", non il "Basic-Check" livello A o B. Il "Basic-Check *Praxis*" mette alla prova le capacità di ragionamento, tralasciando le lingue straniere.

Per il **commercio al dettaglio** valgono più o meno i medesimi requisiti. Per i **tecnici del ramo alimentare** purtroppo non esistono ancora delle raccomandazioni in merito al Basic-Check.

Nel caso del "**Multicheck**" la raccomandazione in merito alle professioni preferite dal candidato è scritta sul foglio di valutazione.

Per il test di **posizionamento/attitudinale** occorrono approssimativamente i seguenti punteggi:

<b>Materia</b>	<b>macellai-salumieri AFC</b>	<b>macellai-salumieri CFP</b>
<i>Matematica</i>	400-500	300-400
Numeri, grandezze, operazioni	500-600	400-500
Forme e misure (superficie e spazio)	300-400	200-300
Variabili, equazioni	350-450	250-350
Rappresentazione dei dati, proporzionalità	400-500	300-400
<i>Italiano</i>	400-500	300-400
Ascoltare e comprendere	400-500	300-400
Leggere e comprendere	400-500	300-400
Elaborazione scritta	400-500	300-400
Biologia – Uomo	500-600	400-500
Fisica - elettricità	300-400	200-300
Chimica – sostanze, trasformazione delle sostanze	300-400	200-300

Il test Stellwerk 8 si esegue nell'8. anno,, Stellwerk 9 nel 9. anno. Per ottenere delle indicazioni sulla costanza delle prestazioni, vale la pena di eseguire entrambi i test.

#### **Altre informazioni sui check:**

[www.basic-check.ch](http://www.basic-check.ch) / [www.multicheck.ch](http://www.multicheck.ch) / [www.jobskills.ch](http://www.jobskills.ch)

## Stage e giornata-stage

Tramite un breve stage è possibile conoscere una professione ed il suo lato pratico nonché informarsi nello specifico su un'attività. Vi è la possibilità di vivere in azienda la quotidianità lavorativa dei professionisti: ufficio, sedi di produzione, utensili, materiali utilizzati, piani orari, in poche parole la vita in azienda ecc. Inoltre, si possono eseguire autonomamente dei semplici lavori, fare delle domande agli specialisti sulla loro professione e verificare se le esperienze fatte corrispondono alle proprie aspettative. Un candidato può quindi scoprire se le proprie capacità soddisfano i requisiti della professione e se sia il caso di intraprendere i primi passi nella ricerca di un posto di apprendistato. I candidati faranno bene a tenere un diario del loro stage. Il rispettivo modello si trova al seguente link:

<https://www.sff.ch/it/formazione/stage.php>

### Giornata-stage

La giornata-stage si può svolgere con diversi interessati contemporaneamente, anche se un numero eccessivo di candidati è più difficile da tenere d'occhio. La giornata-stage può essere effettuata già a partire dai 13 anni. Al termine della giornata, ciascun partecipante riceve un attestato di presenza (allegato).

Esempio di programma per la giornata-stage:

- Inizio: 30 minuti dopo l'inizio del lavoro
- Spiegare l'igiene e la protezione della salute
- Visita dell'impresa
- Presentare i collaboratori / gli ambienti di lavoro
- Breve osservazione dei diversi lavori (Produzione di salumi ecc.)
- Invitare a partecipare ai piccoli lavori (fabbricare salsicce, realizzare spiedini o hamburger ecc.). L'ideale è che il candidato, al termine della giornata, possa portare a casa qualcosa che ha prodotto lui stesso.
- Passare le pause insieme agli apprendisti ed ai collaboratori
- Dare una valutazione della giornata (scambio di opinioni; allegato)

Coloro i quali, dopo aver trascorso una giornata-stage in un'impresa di trasformazione della carne, s'interessano al settore, dovrebbero fare uno stage di una settimana.

### Stage di prova

Qui di seguito alcuni suggerimenti per lo svolgimento attrattivo di uno stage di prova:

- Destinare 30 minuti dopo l'inizio del lavoro alla preparazione con calma delle attività.
- Si prenda il tempo per un breve colloquio introduttivo, presenti la professione con le diverse specializzazioni e la ditta con le persone responsabili.
- Cerchi di creare una cultura di accoglienza e un clima di fiducia, consapevole del fatto che sta accompagnando i giovani nei primi passi della scelta della professione.
- Inizi la visita dell'azienda nel guardaroba, dove potrà iniziare spiegando le prescrizioni in fatto di abbigliamento e del lavaggio delle mani, che sono i principi di base dell'igiene personale.



- Con la presentazione della dotazione personale per la sicurezza (valigia della sicurezza oppure materiale visivo da Spiez) si può spiegare la protezione della salute, oltremodo importante
- La visita dell'azienda non dovrebbe protrarsi per troppo tempo, a dipendenza delle dimensioni, conviene visitare soltanto alcuni reparti al giorno per evitare troppe impressioni e sensazioni forti.
- Quando si parte con i lavori pratici, conviene iniziare con i lati interessanti e belli della nostra professione (non limitarsi a lavare e pulire)
- Si raccomanda di far eseguire dei lavori pratici che consentano di evidenziare una certa abilità manuale. La manipolazione di animali da macello, della carne, di prodotti a base di carne e di preparati di carne non deve costituire una fonte di problemi.

Ecco alcuni esempi di lavori appropriati per un buon inizio:

- Imballare dei bei prodotti del negozio specializzato della macelleria
- Aiutare nella fabbricazione di salumi, appendere le salsicce
- Eseguire delle lumache di Bratwurst, mettere nello stampo i Bratwurst del contadino
- Mettere nello stampo i Landjäger e inserirli nella pressa
- Aiutare nella salagione e nell'affumicatura
- Collaborazione attiva nella preparazione per il negozio con la produzione di spiedini, hamburger, articoli impanati ecc.
- Dimostrare la necessaria prudenza e sensibilità nello scarico e nella macellazione degli animali.
- Lavori semplici con il coltello, tagliare uno spezzatino, selezionare dei ritagli di carne oppure disossare un pezzo facile (spalla di maiale), sempre indossando le protezioni necessarie

Ulteriori punti importanti da tener presenti:

- Non dimenticare le pause obbligatorie, possibilmente in compagnia degli apprendisti e collaboratori presenti: può servire per individuare la competenza sociale.
- Eseguire la pulizia finale insieme e sottolineare nuovamente l'importanza dell'igiene e dell'economicità in merito all'impiego dell'acqua, dei prodotti di pulizia ecc.
- In caso di stage di prova di una settimana dal quale emerge un forte interesse si possono già assegnare delle piccole responsabilità, ad esempio scottare delle salsicce oppure cuocere del Fleischkäse; inoltre, far eseguire dei semplici compiti di calcolo professionale (vedi allegato).
- Al termine della settimana di stage, prendersi il tempo per valutare insieme le impressioni generali e condurre un colloquio conclusivo.
- Valutazione del questionario (vedi allegato).
- Rivolga ancora alcune domande ai giovani per sondarne la personalità.

Ecco alcuni esempi:

- Perché hai scelto proprio questa professione?
- Cosa pensano i tuoi genitori di questa professione?
- Come sei arrivato/a alla nostra azienda e cosa sai su di noi?
- Cosa vorresti fare al termine dell'apprendistato?
- Cosa preferisci fare nel tempo libero e durante le vacanze?
- Quali sono i tuoi punti forti / deboli?
- Qual'è la tua materia preferita a scuola?
- Quali sono i tuoi hobby?

Un commiato cortese con un piccolo prodotto in omaggio, meglio se realizzato dallo stesso allievo, costituisce sempre un gesto simpatico e lascia un segno anche dal punto di vista pubblicitario. Verifica successiva e inchiesta; se si tratta di giovani interessati e idonei, vale la pena di informarsi dopo alcune settimane se sono interessati al posto di tirocinio.

### **Questo punto è da tener presente assolutamente:**

**Se si constata per un qualsiasi motivo, che la professione del macellaio-salumiere non è adatta al giovane stagista, è assolutamente necessario cercare il dialogo con il ragazzo e con i genitori, facendo presente la questione.**

**Uno stage di prova costa all'azienda tempo e denaro ed è meglio terminare anticipatamente lo stage piuttosto che lasciare che rimangano delle impressioni e sensazioni negative reciproche.**

## Direttive per la retribuzione degli apprendisti

Trovate i valori indicativi per la retribuzione degli apprendisti all'indirizzo:

<http://www.sff.ch/fr/formation/contrat-apprentissage.php>

### Indirizzi utili

- ☞ Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC  
Sihlquai 255  
Casella postale  
8031 Zurigo  
Tel. 044 250 70 60  
Fax 044 250 70 61  
[info@sff.ch](mailto:info@sff.ch)  
[www.upsc.ch](http://www.upsc.ch)
  
- ☞ Centro di formazione per l'economia svizzera della carne ABZ  
Schachenstrasse 43  
3700 Spiez  
Tel. 033 650 81 81  
Fax 033 654 41 94  
[info@abzspiez.ch](mailto:info@abzspiez.ch)  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)
  
- ☞ <http://adresses.csfo.ch/index.php?&lang=i> (contatti di tutti gli uffici cantonali della formazione professionale e dei centri di orientamento professionale)
  
- ☞ <http://lv.berufsbildung.ch/dyn/1454.aspx> (Contratti di apprendistato ed altri formulari)
  
- ☞ Portali dei posti di tirocinio:  
<http://www.sff.ch/fr/association/boucheries-charcuteries.php>  
[www.lehrstellenboerse.ch](http://www.lehrstellenboerse.ch)  
[www.yousty.ch](http://www.yousty.ch)