



Linee guida per la selezione degli apprendisti e gli stages

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. Informazioni più dettagliate sono disponibili [qui](#).

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 polito, la coscienziosità, 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:

Risultati del candidato	Raccomandazione/Prognosi
Livello 3 e oltre nella maggior parte delle materie	Formazione professionale di base come macellaio-salumiere AFC possibile senza difficoltà.
Livello 2 nella maggior parte delle materie	Formazione professionale di base come macellaio-salumiere AFC possibile, a condizione che lui/lei si impegni molto. Formazione professionale di base come macellaio-salumiere CFP possibile senza problemi.
Livello 1 nella maggior parte delle materie	Si sconsiglia d' intraprendere la formazione professionale di base come macellaio-salumiere AFC. Formazione professionale di base come macellaio-salumiere CFP, a condizione che lui/lei si impegni 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.

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:

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

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
- www.multicheck.ch
- 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 apprendi-stato. I candidati faranno bene a tenere un diario del loro stage. Un modello è disponibile [qui](#).

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.

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.
- Al termine della settimana di stage, prendersi il tempo per valutare insieme le impressioni generali e condurre un colloquio conclusivo.
- Valutazione del questionario.
- 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.

Importante: 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 [qui](#).

Indirizzi utili

Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC
Ringstrasse 12
8600 Dübendorf
+41 58 521 53 00
info@sff.ch www.upsc.ch

Centro di formazione UPSC
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
+41 58 521 53 00
formazione@sff.ch www.upsc.ch

Contatti di tutti gli uffici cantonali della formazione professionale e dei centri di orientamento professionale

<https://www.csfo.ch/it/indirizzi>

Portali dei posti di tirocinio

[die-Lehrstelle](#)

[Yousty](#)