



Requisiti minimi per le aziende formatrici

L'Unione Professionale Svizzera della carne e la commissione per lo sviluppo professionale e la qualità delle professioni della carne (SP+Q) raccomandano agli uffici cantonali della formazione professionale, quando si tratta di autorizzare i contratti di apprendistato, di accertarsi che l'apprendista possa apprendere e svolgere regolarmente nell'azienda formatrice le seguenti attività nei rispettivi ambiti della formazione.

Le aziende formatrici che non possono soddisfare tutti i requisiti della formazione possono inserire i loro apprendisti in consorzi di formazione.

Per tutti gli indirizzi professionali/orientamenti dei macellai-salumieri AFC/CFP

- Applicazione delle linee direttive d'igiene personale aziendali
- Integrazione nel concetto d'igiene aziendale «HACCP»
- Integrazione nel concetto aziendale per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute
- Applicazione quotidiana delle misure personali e aziendali per la prevenzione di infortuni e malattie professionali
- Integrazione nel concetto aziendale di manutenzione e smaltimento
- Integrazione nella gestione aziendale del magazzino
- Mondare e refilare tutti i pezzi di carne
- Riconoscere la differenza di qualità
- Trattamento termico di prodotti a base di carne
- Imballare ed etichettare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne
- Calcolare prezzi di vendita, deduzioni e perdite
- Impiegare gli strumenti ausiliari in uso nell'azienda

Per macellai-salumieri della specializzazione Produzione

- Rispettare le prescrizioni in materia di protezione degli animali
- Integrazione nell'applicazione delle prescrizioni di legge
- Integrazione nella condotta degli animali
- Macellare gli animali
- Utilizzare in modo ottimale i prodotti secondari
- Sezionare e disossare le carcasse
- Produrre impasti di carne e salumi
- Fabbricare prodotti salmistrati

Per macellai-salumieri della specializzazione Trasformazione

- Sezionare e disossare carcasse
- Produrre impasti di carne e salumi (4 prodotti di almeno due dei seguenti tipi: salsiccia cotta, salsiccia cruda, salsiccia ad impasto cotto compr. terrine e pâté in crosta)
- Fabbricare prodotti salmistrati
- Produzione di prodotti a base di carne, pronti per la cucina e la padella
- Preparazione di prodotti per la vendita in negozio

Per macellai-salumieri dell'indirizzo professionale Commercializzazione

- Produzione di impasti di carne (ad es. hamburger, polpettone, ecc.)
- Trasformazione di prodotti salmistrati per la vendita
- Preparazione di piatti di affettato, per la fondue, per il grill e piatti del giorno
- Preparazione di preparati di carne e prodotti a base di carne, pronti per la vendita (ad es. involtini di carne, spiedini, articoli a base di impasto di carne, cordon-bleu, ecc.)
- Produzione di articoli pronti per la vendita (tartine, panini imbottiti, insalate, articoli in gelatina, articoli nella pasta, ecc.)
- Coinvolgimento nella preparazione e nell'allestimento del banco e del locale di vendita
- Servire e consigliare i clienti, compresa la produzione di articoli secondo i loro desideri.
- Coinvolgimento nella consulenza ai clienti del catering

Per macellai-salumieri CFP dell'orientamento Produzione e trasformazione:

Per tenere conto della specializzazione aziendale, le aziende formatrici/gli apprendisti faranno bene a scegliere, tra le competenze operative specifiche dell'orientamento, almeno tre competenze operative professionali. Di conseguenza, non tutte le aziende sono obbligate a soddisfare tutti i punti elencati qui di seguito.

Per aziende formatrici che formano nell'orientamento comprensivo della Produzione

- Rispettare le prescrizioni in materia di protezione degli animali
- Integrazione nell'applicazione delle prescrizioni di legge
- Condotta e macellazione degli animali
- Impiego ottimale dei prodotti secondari

Ulteriori attività e ambiti della formazione

- Sezionare e disossare carcasse
- Produrre impasti di carne e salumi
- Fabbricare prodotti salmistrati
- Produrre prodotti a base di carne pronti per la cucina e la padella
- Preparazione dei prodotti per la vendita in negozio

Per macellai-salumieri CFP dell'orientamento Preparazione e vendita:

Per tenere conto della specializzazione aziendale, le aziende formatrici / gli apprendisti faranno bene a scegliere, tra le competenze operative specifiche dell'orientamento, almeno tre competenze operative professionali. Di conseguenza, non tutte le aziende sono obbligate a soddisfare i punti elencati qui di seguito.

- Produzione di impasti di carne (ad es. hamburger, polpettone, ecc.)
- Preparare piatti di affettato e per la fondue
- Produrre preparati di carne e prodotti a base di carne pronti per la vendita (ad es. involtini di carne, spiedini, articoli a base di impasto di carne, cordon-bleu, ecc.)
- Produzione di articoli pronti per la vendita (tartine, panini imbottiti, insalate, articoli in gelatina, articoli nella pasta, ecc.)
- Integrazione nella preparazione e nell'allestimento del banco e del locale di vendita
- Servire e consigliare i clienti, compresa la produzione di articoli secondo i loro desideri.