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

Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale

relativa all'ordinanza della SEFRI del 18 ottobre 2016 in materia di formazione e al piano di formazione del 18 ottobre 2016

per

Macellaia-salumiera AFC/Macellaio-salumiere AFC
Fleischfachfrau EFZ/Fleischfachmann EFZ
Bouchère-charcutière CFC/Boucher-charcutier CFC

Professione n. **21808**

21809 Produzione

21810 Trasformazione

21811 Commercializzazione

Sottoposte per parere in data 4 novembre 2024
alla Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni della carne

emanate dall' Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC in data
12 novembre 2024 (in vigore dal 1° gennaio 2025)
documento consultabile all'indirizzo www.upsc.ch

Indice

1 Obiettivo e scopo 2

2 Basi legali 2

3 La procedura di qualificazione con esame finale: schema riassuntivo 2

4 I campi di qualificazione in dettaglio 4

4.1 Campo di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»] 4

4.2 Campo di qualificazione «conoscenze professionali» 7

4.3 Campo di qualificazione «cultura generale» 8

5 Nota relativa all'insegnamento professionale 9

6 Informazioni organizzative 9

6.1 Iscrizione all'esame 9

6.2 Superamento dell'esame 9

6.3 Comunicazione dei risultati d'esame 9

6.4 Impedimento a causa di malattia o infortunio 9

6.5 Ripetizione dell'esame 9

6.6 Procedura di ricorso/rimedi giuridici 9

6.7 Archiviazione 9

Entrata in vigore 10

Allegato: indice dei formulari e moduli 10

1 Obiettivo e scopo

Le presenti disposizioni esecutive concernenti la procedura di qualificazione con esame finale e i relativi allegati concretizzano le disposizioni previste dall'ordinanza in materia di formazione e dal piano di formazione.

2 Basi legali

Le disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione nella formazione professionale di base si basano sui seguenti atti normativi e testi di riferimento:

— legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale (LFPr; RS 412.10), in particolare gli articoli 33–41;

— ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr; RS 412.101), in particolare gli articoli 30–35, l'articolo 39 e l'articolo 50;

— ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241), in particolare gli articoli 6–14;

— ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Macellaia-salumiera/Macellaio-salumiere con attestato federale di capacità (AFC) del 18 ottobre 2016. Per la procedura di qualificazione sono determinanti in particolare gli articoli 16–22.

— Manuale per perite e periti d'esame nelle procedure di qualificazione della formazione professionale di base. Indicazioni e strumenti per la pratica[1].

3 La procedura di qualificazione con esame finale: schema riassuntivo

La procedura di qualificazione accerta l'acquisizione, da parte del candidato o della persona in formazione, delle competenze operative necessarie per svolgere adeguatamente un'attività professionale.

Lo schema riassuntivo di cui sotto comprende: il tipo d'esame, la nota dei luoghi di formazione, le voci con le relative ponderazioni, le note determinanti (note che devono esprimere una valutazione sufficiente) e le disposizioni per l'arrotondamento delle note secondo l'ordinanza in materia di formazione.

I formulari delle note delle procedure di qualificazione e i formulari per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale sono scaricabili dal sito http://qv.berufsbildung.ch/dyn/1607.aspx.

[1] Editore: Istituto universitario federale per la formazione professionale IUFFP in collaborazione con il Centro svizzero di servizio Formazione professionale/orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO. Il manuale può essere scaricato dal sito http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex

Schema riassuntivo – Lavoro pratico prestabilito (LPP)

Procedura di qualificazione con esame finale

Macellaia-salumiera / Macellaio-salumiere

Campo di qualificazione «lavoro pratico sotto forma di lavoro pratico prestabilito»
Ponderazione 50 %
Nota determinante
Da arrotondare a una cifra decimale.

Campo di qualificazione «conoscenze professionali»
Ponderazione 10 %
Da arrotondare a una cifra decimale.

Campo di qualificazione «cultura generale»
Ponderazione 20 %
Secondo l'ordinanza della SEFRI sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale
Da arrotondare a una cifra decimale.

Nota relativa all'insegnamento professionale
Ponderazione 20 %
Arrotondata ad una nota intera o mezza nota.

La nota complessiva viene arrotondata a una cifra decimale.

Voci

Trasformazione della carne
Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità
Ponderazione 50 %
Arrotondata ad una nota intera o mezza nota.

Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale
Ponderazione 30 %
Arrotondata ad una nota intera o mezza nota.

Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative
Ponderazione 20 %
Arrotondata ad una nota intera o mezza nota.

Trasformazione della carne
Ponderazione 40 %
Arrotondata ad una nota intera o mezza nota.

Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità
Ponderazione 20 %
Arrotondata ad una nota intera o mezza nota.

Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale
Ponderazione 40 %
Arrotondata ad una nota intera o mezza nota.

Nota dell' insegnamento professionale

Per le voci stabilite negli atti normativi in materia di formazione (l'ordinanza in materia di formazione e il piano di formazione): arrotondamento a note intere o mezze note.

Articolo 34 capoverso 2 OFPr

Note diverse dalle note intere o dalle mezze note sono ammesse soltanto per medie basate sulle valutazioni che derivano dalle singole voci dei corrispondenti atti normativi in materia di formazione. Le medie sono arrotondate al massimo a una cifra decimale.

4 I campi di qualificazione in dettaglio

4.1 Campo di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»]

Nell'ambito del campo di qualificazione «lavoro pratico prestabilito» il candidato o la persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione.

Il lavoro pratico prestabilito dura 12 ore e si svolge presso l'azienda di tirocinio. Vengono esaminati i campi di competenze operative sottoelencati con le seguenti ponderazioni:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Trasformazione della carne Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	50 %
2	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	30 %
3	Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative	20 %

I criteri di valutazione sono definiti nel verbale dell'esame. La valutazione dei criteri viene espressa mediante note o punti. Per questo il punteggio deve essere convertito in nota (nota intera o mezza nota) per ogni voce[2].

La posizione 1 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata complessivamente al 50%:

- 1.1 Pianificare e organizzare i lavori
- 1.2 Lavorare la carne
- 1.3 Produrre salumi e impasti di carne
- 1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati
- 1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne
- 1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne
- 2.1 Valutare tendenze e sviluppi
- 2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni
- 2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni
- 2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni
- 2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

Nei lavori di questa posizione è previsto che il candidato fornisca delle informazioni e spiegazioni orali in merito alle attività pratiche

[2] La formula applicata per convertire i punti in note è riportata a pag. 27 del «*Manuale per perite e periti d'esame nelle procedure di qualificazione della formazione professionale di base. Indicazioni e strumenti per la pratica*» scaricabile dal sito http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex

La posizione 2 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata al 30%:

Produzione di carne (indirizzo professionale produzione)

- 3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione
- 3.2 Acquistare e valutare il bestiame
- 3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato
- 3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora

Nei lavori di questa posizione è previsto che il candidato fornisca delle informazioni e spiegazioni orali in merito alle attività pratiche

Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne (indirizzo professionale trasformazione)

- 4.1 Produrre salsicce crude, salsicce cotte e salsicce a impasto cotto
- 4.2 Fabbricare prodotti salmistrati
- 4.3 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella
- 4.4 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

Nei lavori di questa posizione è previsto che il candidato fornisca delle informazioni e spiegazioni orali in merito alle attività pratiche

Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (indirizzo professionale commercializzazione):

- 5.1 Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne
- 5.2 Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia
- 5.3 Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite
- 5.4 Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti

Nei lavori di questa posizione è previsto che il candidato fornisca delle informazioni e spiegazioni orali in merito alle attività pratiche

La posizione 3 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata al 20%:

— 1 Trasformazione della carne

— 2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità

Inoltre, la posizione 3 è integrata con i settori di competenze operative specifici 3-5:

— 3 Produzione di carne

— 4 Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne

— 5 Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di articoli di gastronomia

Durante 30 minuti gli esperti discutono gli aspetti tecnici con il candidato nell'ambito del QV con 10 domande su argomenti che hanno sollevato domande durante il lavoro pratico. L'obiettivo è di discutere con il candidato ponendogli una domanda aperta (ad es. cosa, come, quanto ecc.).

Nel caso in cui si intende elaborare regolamenti, linee guida oppure disposizioni a livello cantonale, descritte nel dettaglio nelle stesse disposizioni d'applicazione, gli stessi sottostanno all'approvazione della Commissione SP&Q svizzera.

Nella convocazione all'esame della sua regione d'esame, il Responsabile esperti può specificare come vincolanti le raccomandazioni per un programma d'esame campione in conformità alla versione attuale dei protocolli d'esame adottati da SP&Q o per lavori importanti per la regione d'esame (ad esempio un tipo di salsiccia). Tuttavia, la candidata, il candidato o l'azienda di tirocinio hanno sempre la possibilità di apportare modifiche dopo aver consultato il Responsabile esperti, a condizione che queste siano apportate nel quadro delle prescrizioni del protocollo d'esame per l'indirizzo di studio in questione.

Ausili: sono ammessi esclusivamente gli ausili menzionati nella convocazione all'esame.

4.2 Campo di qualificazione «conoscenze professionali»

Nell'ambito del campo di qualificazione «conoscenze professionali» si valuta se il candidato o la persona in formazione ha acquisito le competenze necessarie per svolgere l'attività professionale in consuccesso. L'esame avviene verso la fine della formazione professionale di base e dura 3 ore.

Sono esaminati i campi di competenze operative sottoelencati, secondo le modalità indicate e con le seguenti ponderazioni:

Voce	Campi di competenze operative	Tipo d'esame/durata		Ponderazione
		scritto	orale	
1	Trasformazione della carne	90 min.		40 %
2	Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	30 min.		20 %
3	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	60 min.		40 %

La posizione 1 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata al 40%:

— 1.1 Pianificare e organizzare i lavori

— 1.2 Lavorare la carne

— 1.3 Produrre salumi e impasti di carne

— 1.4 Lavorare e trasformare prodotti salmistrati

— 1.5 Cuocere la carne e fabbricare preparati e prodotti a base di carne

— 1.6 Imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

La posizione 2 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata al 20%:

— 2.1 Valutare tendenze e sviluppi

— 2.2 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni

— 2.3 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni

— 2.4 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni

— 2.5 Garantire il mantenimento del valore di materie prime, prodotti, attrezzature, macchine e impianti

La posizione 3 è composta dalle seguenti competenze operative e viene ponderata al 40%:

Produzione di carne (indirizzo professionale produzione):

— 3.1 Rispettare le disposizioni di legge rilevanti per la produzione

— 3.2 Acquistare e valutare il bestiame

— 3.3 Stordire e macellare gli animali e rilevare il peso macellato

— 3.4 Lavorare i prodotti secondari e le interiora

Trasformazione di preparati di carne e prodotti a base di carne (indirizzo professionale trasformazione)

— 4.1 Produrre salsicce crude, salsicce cotte e salsicce a impasto cotto

— 4.2 Fabbricare prodotti salmistrati

— 4.3 Produrre articoli pronti per la cucina e la padella

— 4.4 Preparare piatti del giorno e imballaggi pronti per la vendita

Trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne e articoli di gastronomia (indirizzo professionale commercializzazione):

— 5.1 Produrre manualmente, raffinare, imballare ed etichettare carne, preparati e prodotti a base di carne

— 5.2 Produrre, raffinare, imballare ed etichettare articoli di gastronomia

— 5.3 Allestire il banco e i locali di vendita in modo da favorire le vendite

— 5.4 Consigliare i clienti, vendere i prodotti ed evadere gli ordini dei clienti

Ausili: sono ammessi esclusivamente gli ausili menzionati nella convocazione all'esame.

4.3 Campo di qualificazione «cultura generale»

Il campo di qualificazione «cultura generale» è disciplinato dall'ordinanza della SFERI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

5 Nota relativa all'insegnamento professionale

La nota relativa all'insegnamento professionale è disciplinata dall'ordinanza in materia di formazione. I formulari per il calcolo di questa nota sono scaricabili all'indirizzo http://qv.berufsbildung.ch/dyn/1858.aspx.

6 Informazioni organizzative

6.1 Iscrizione all'esame

L'iscrizione avviene tramite le autorità cantonali.

6.2 Superamento dell'esame

Le condizioni di superamento dell'esame sono stabilite dall'ordinanza in materia di formazione.

6.3 Comunicazione dei risultati d'esame

La comunicazione dei risultati d'esame avviene secondo le disposizioni cantonali.

6.4 Impedimento a causa di malattia o infortunio

La procedura in caso di impedimento alla partecipazione alla procedura di qualificazione a causa di malattia o infortunio è disciplinata dalle disposizioni cantonali.

6.5 Ripetizione dell'esame

Le disposizioni relative alle ripetizioni sono contenute nell'ordinanza sulla formazione.

6.6 Procedura di ricorso/rimedi giuridici

La procedura di ricorso è disciplinata dal diritto cantonale.

6.7 Archiviazione

La conservazione degli atti relativi all'esame è disciplinata dal diritto cantonale. I prodotti realizzati nel quadro del lavoro pratico individuale sono di proprietà dell'azienda di tirocinio.

Entrata in vigore

La presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Macellaia-salumiera AFC e Macellaio-salumiere AFC entrano in vigore il 1° gennaio 2025 e valgono fino alla loro revoca.

Zurigo e 12 novembre 2024

Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC

Il presidente

……
Damian Müller
Presidente

Il segretario

……
Daniel Schnider
Presidente della Direzione

In occasione della sua seduta del 4 novembre 2024 la Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità ha preso posizione in merito alle presenti disposizioni esecutive relative alla procedura di qualificazione con esame finale per Macellaia-salumiera AFC e Macellaio-salumiere AFC.

Allegato 1: indice dei formulari e moduli

Documenti	Fonte
Verbale dell'esame relativo al lavoro pratico prestabilito	Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC
Formulari delle note delle procedure di qualificazione Macellaia-salumiera AFC / Macellaio-salumiere AFC	Modello SDBB | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Formulari per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale – formulario per la scuola professionale	Modello SDBB | CSFO http://qv.berufsbildung.ch

Allegato 2: Composizione dell'esame

Istruzioni per l'impiego dei nuovi fogli PQ

1. Inserimento dei dati personali

Macellaia-salumiera / Macellaio-salumiere AFC

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

2. Informazione concernente le basi per la valutazione

Ora ci sono di nuovo da 0 a 5 punti.

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 0,1,2,3,4,5.)	**Punti**
lavoro completato e impeccabile	5
lavoro in gran parte svolto e impeccabile /o totalmente svolto e buono	4
lavoro parzialmente svolto e buono /o per lo più svolto e mediocre	3
Lavoro incompleto e mediocre /o parzialmente fatto e scarso	2
Lavoro appena fatto (abbozzato) e mediocre /o incompleto e molto scarso	1
Non fatto	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 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)

3. Spiegazioni in merito agli elementi generali dell'esame

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.

4. Controllo formale

La presente pagina serve come ausilio per gli esperti.

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

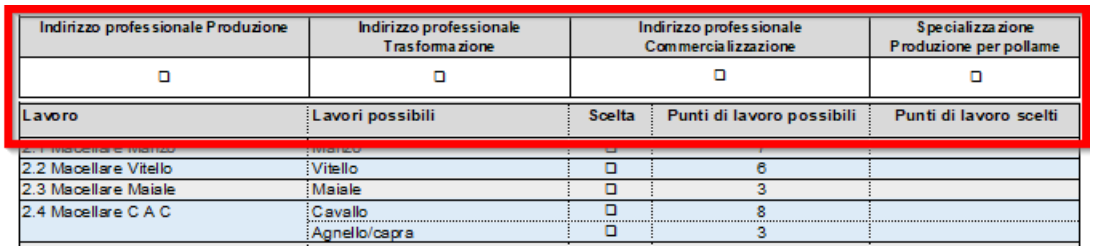
Firma candidato PQ

Firma esperti	
1)	2)

5. Composizione dell’esame

La pagina «Composizione dell’esame» costituisce l’elemento di pianificazione centrale dei nuovi fogli d’esame.

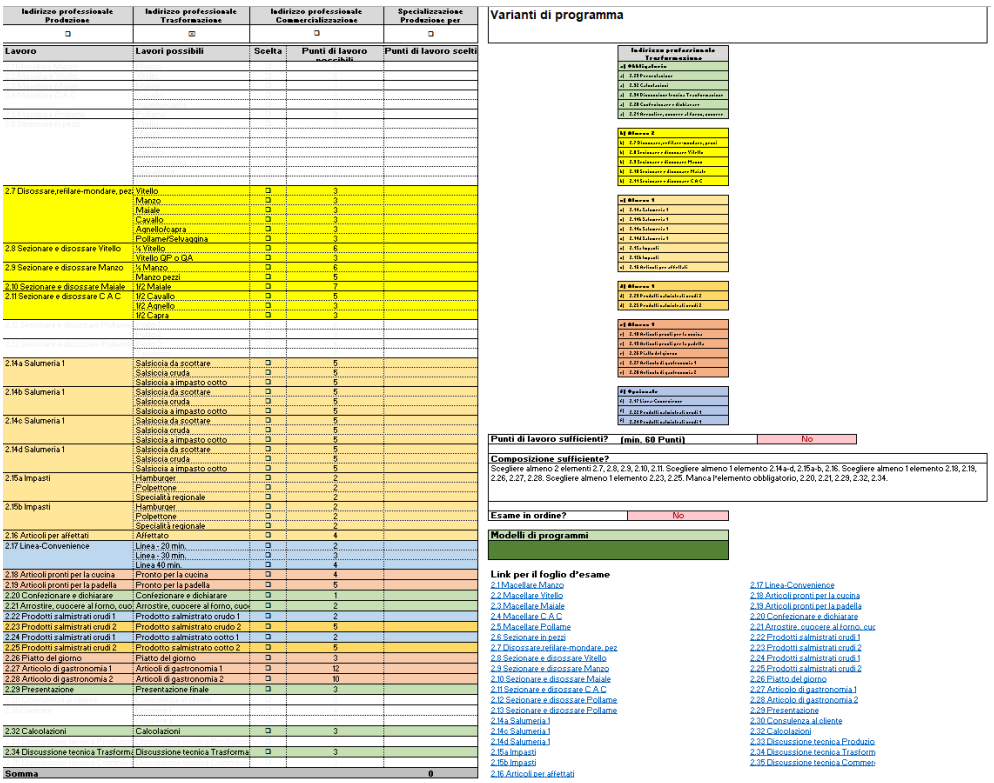
1. **Per prima cosa si può scegliere l’orientamento, rispettivamente la specializzazione professionale.**



Indirizzo professionale Produzione	Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione	Specializzazione Produzione per pollame
☐	☐	☐	☐

Lavoro	Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili	Punti di lavoro scelti
2.2 Macellare Vitello	Vitello	☐	6	
2.3 Macellare Maiale	Maiale	☐	3	
2.4 Macellare C A C	Cavallo	☐	8	
	Agnello/capra	☐	3	

2. **In seguito, si procede alla composizione dell’esame.**



Indirizzo professionale Produzione	Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione		Specializzazione Produzione per
☐	☒	☐		☐
Lavoro	**Lavori possibili**	**Scelta**	**Punti di lavoro possibili**	**Punti di lavoro scelti**
2.7 Disossare,refilare-mondare, pez	Vitello	☐	3	
	Manzo	☐	3	
	Maiale	☐	3	
	Cavallo	☐	3	
	Agnello/capra	☐	3	
	Pollame/Selvaggina	☐	3	
2.8 Sezionare e disossare Vitello	½ Vitello	☐	6	
	Vitello QP o QA	☐	3	
2.9 Sezionare e disossare Manzo	½ Manzo	☐	6	
	Manzo pezzi	☐	5	
2.10 Sezionare e disossare Maiale	1/2 Maiale	☐	7	
2.11 Sezionare e disossare C A C	1/2 Cavallo	☐	5	
	1/2 Agnello	☐	3	
	1/2 Capra	☐	3	
2.14a Salumeria 1	Salsiccia da scottare	☐	5	
	Salsiccia cruda	☐	5	
	Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
2.14b Salumeria 1	Salsiccia da scottare	☐	5	
	Salsiccia cruda	☐	5	
	Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
2.14c Salumeria 1	Salsiccia da scottare	☐	5	
	Salsiccia cruda	☐	5	
	Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
2.14d Salumeria 1	Salsiccia da scottare	☐	5	
	Salsiccia cruda	☐	5	
	Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
2.15a Impasti	Hamburger	☐	2	
	Polpettone	☐	2	
	Specialità regionale	☐	2	
2.15b Impasti	Hamburger	☐	2	
	Polpettone	☐	2	
	Specialità regionale	☐	2	
2.16 Articoli per affettati	Affettato	☐	4	
2.17 Linea-Convenience	Linea - 20 min.	☐	2	
	Linea - 30 min.	☐	3	
	Linea 40 min.	☐	4	
2.18 Articoli pronti per la cucina	Pronto per la cucina	☐	4	
2.19 Articoli pronti per la padella	Pronto per la padella	☐	5	
2.20 Confezionare e dichiarare	Confezionare e dichiarare	☐	1	
2.21 Arrostire, cuocere al forno, cuo	Arrostire, cuocere al forno, cuo	☐	2	
2.22 Prodotti salmistrati crudi 1	Prodotto salmistrato crudo 1	☐	2	
2.23 Prodotti salmistrati crudi 2	Prodotto salmistrato crudo 2	☐	5	
2.24 Prodotti salmistrati crudi 1	Prodotto salmistrato cotto 1	☐	2	
2.25 Prodotti salmistrati crudi 2	Prodotto salmistrato cotto 2	☐	5	
2.26 Piatto del giorno	Piatto del giorno	☐	3	
2.27 Articolo di gastronomia 1	Articoli di gastronomia 1	☐	12	
2.28 Articolo di gastronomia 2	Articoli di gastronomia 2	☐	10	
2.29 Presentazione	Presentazione finale	☐	3	
2.32 Calcolazioni	Calcolazioni	☐	3	
2.34 Discussione tecnica Trasform	Discussione tecnica Trasforma	☐	3	
Somma				**0**

Varianti di programma

Punti di lavoro sufficienti? (min. 60 Punti) No

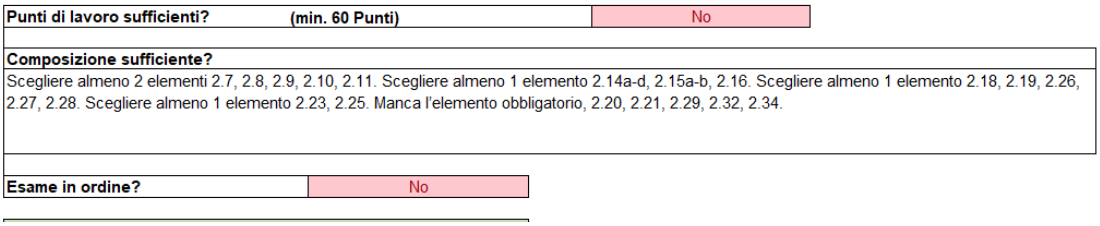
Composizione sufficiente?
Scegliere almeno 2 elementi 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Scegliere almeno 1 elemento 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Scegliere almeno 1 elemento 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Scegliere almeno 1 elemento 2.23, 2.25. Manca l'elemento obbligatorio, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.

Esame in ordine? No

Modelli di programmi

Link per il foglio d'esame
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, pez
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
2.13 Sezionare e disossare Pollame
2.14a Salumeria 1
2.14c Salumeria 1
2.14d Salumeria 1
2.15a Impasti
2.15b Impasti
2.16 Articoli per affettati
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, cuc
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 Produzio
2.34 Discussione tecnica Trasform
2.35 Discussione tecnica Commer

3. **Dalla sezione parziale raffigurata in basso si evince se le condizioni dell’esame sono soddisfatte oppure se manca qualcosa.**



Punti di lavoro sufficienti? (min. 60 Punti) No

Composizione sufficiente?
Scegliere almeno 2 elementi 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Scegliere almeno 1 elemento 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Scegliere almeno 1 elemento 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Scegliere almeno 1 elemento 2.23, 2.25. Manca l'elemento obbligatorio, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.

Esame in ordine? No

4. In alternativa è possibile scegliere un modello di programma.

Punti di lavoro sufficienti?	**(min. 60 Punti)**	Sì

Composizione sufficiente?

Sì

Esame in ordine?	Sì

Modelli di programmi

Trasformazione 1

Selezionare un esempio
Produzione
Trasformazione 1
Trasformazione 2
Commercializzazione 1
CRBC Commercializzazione
CRBC Trasformazione

2.9 Sezionare e disossare Manzo

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, cuocer
2.22 Prodotti salmistrati crudi 1
2.23 Prodotti salmistrati crudi 2
2.24 Prodotti salmistrati crudi 1
2.25 Prodotti salmistrati crudi 2

5. I requisiti di base sono già dati e il programma può essere adattato alle specificità dell'azienda.

Indirizzo professionale Trasformazione	Indirizzo professionale Commercializzazione	Specializzazione Produzione per pollame
☒	☐	☐

Lavori possibili	Scelta	Punti di lavoro possibili	Punti di lavoro scelti
Vitello	☐	3	
Manzo	☐	3	
Maiale	☐	3	
Cavallo	☐	3	
Agnello/capra	☐	3	
Pollame/Selvaggina	☐	3	
½ Vitello	☒	6	6
Vitello QP o QA	☐	3	
½ Manzo	☒	6	6
Manzo pezzi	☐	5	
1/2 Maiale	☒	7	7
1/2 Cavallo	☐	5	
1/2 Agnello	☐	3	
1/2 Capra	☐	3	
Salsiccia da scottare	☒	5	5
Salsiccia cruda	☐	5	
Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
Salsiccia da scottare	☐	5	
Salsiccia cruda	☒	5	5
Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
Salsiccia da scottare	☐	5	
Salsiccia cruda	☒	5	5
Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
Salsiccia da scottare	☐	5	
Salsiccia cruda	☐	5	
Salsiccia a impasto cotto	☐	5	
Hamburger	☐	2	
Polpettone	☐	2	
Specialità regionale	☒	2	2
Hamburger	☐	2	
Polpettone	☐	2	
Specialità regionale	☐	2	
Affettato	☐	4	
Linea - 20 min.	☐	2	
Linea - 30 min.	☐	3	
Linea 40 min.	☐	4	
Pronto per la cucina	☐	4	
Pronto per la padella	☒	5	5
Confezionare e dichiarare	☒	1	1
Arrostire, cuocere al forno, cuocere	☒	2	2
Prodotto salmistrato crudo 1	☐	2	
Prodotto salmistrato crudo 2	☒	5	5
Prodotto salmistrato cotto 1	☐	2	
Prodotto salmistrato cotto 2	☐	5	
Piatto del giorno	☒	3	3
Articoli di gastronomia 1	☐	12	
Articoli di gastronomia 2	☐	10	
Presentazione finale	☒	3	3
Calcolazioni	☒	3	3
Discussione tecnica Trasformazion	☒	3	3
			61

Varianti di programma

Indirizzo professionale Trasformazione
a) Obbligatorio
a) 2.29 Presentazione
a) 2.32 Calcolazioni
a) 2.34 Discussione tecnica Trasformazione
a) 2.20 Confezionare e dichiarare
a) 2.21 Arrostire, cuocere al forno, cuocere
b) Almeno 2
b) 2.7 Disossare,refilare-mondare, pezzi
b) 2.8 Sezionare e disossare Vitello
b) 2.9 Sezionare e disossare Manzo
b) 2.10 Sezionare e disossare Maiale
b) 2.11 Sezionare e disossare C A C
c) Almeno 1
c) 2.14a Salumeria 1
c) 2.14b Salumeria 1
c) 2.14c Salumeria 1
c) 2.14d Salumeria 1
c) 2.15a Impasti
c) 2.15b Impasti
c) 2.16 Articoli per affettati
d) Almeno 1
d) 2.23 Prodotti salmistrati crudi 2
d) 2.25 Prodotti salmistrati crudi 2
e) Almeno 1
e) 2.18 Articoli pronti per la cucina
e) 2.19 Articoli pronti per la padella
e) 2.26 Piatto del giorno
e) 2.27 Articolo di gastronomia 1
e) 2.28 Articolo di gastronomia 2
f) Opzionale
f) 2.17 Linea-Convenience
f) 2.22 Prodotti salmistrati crudi 1
f) 2.24 Prodotti salmistrati crudi 1

Punti di lavoro sufficienti?	**(min. 60 Punti)**	Sì

Composizione sufficiente?

Sì

Esame in ordine?	Sì

Modelli di programmi

Trasformazione 1

Link per il foglio d'esame

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

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, cuocer
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 Trasformazio
2.35 Discussione tecnica Commercializ

6. **Le indicazioni concernenti la composizione dell'esame vengono automaticamente trascritte sui fogli d'esame.**

2.8 Sezionare e disossare Vitello

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

Lavoro	Punti per il lavoro
☒ ½ Vitello	6
☐ 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.

6. Tabella delle note

Le note delle singole posizioni vengono riassunte. In seguito, viene calcolata la nota in base al-la ponderazione prescritta dall'ordinanza sulla formazione.

Tabella delle note

Lavoro	P. Pos. 1	Max. P. Pos. 1	P. Pos. 2	Max. P. Pos. 2	P. Pos. 3	Max. P. Pos. 3
Somma	0	0	0	0	0	0

Nota Pos. 1	Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla ta
Nota Pos. 2	Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla ta
Nota Pos. 3	Nota non arrotondata che serve unicamente come informazione per gli esperti e non viene riportata sulla ta
Nota complessiva	Le note di posizione sono arrotondate ad una nota intera o mezza nota, la nota complessiva ad un decimale.

Le note vengono trascritte automaticamente sul formulario ufficiale.

21808 Name / Nom / Nome: .....

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	**4.5**	50%	225.0	
2.	fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	**4.0**	30%	120.0	
3.	handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative	**3.5**	20%	70.0	
				415.0	: 100 % = Note* / Note* / Nota* **4.2**

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse (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*

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	**4.2**	50%	207.5	
b.	Berufskenntnisse / Connaissances professionnelles / Conoscenze professionali		10%		
d.	Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c.	Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
				207.5	: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva* **2.1**

* 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

....

7. Lavori d'esame singoli

Le singole posizioni d'esame vengono valutate con un punteggio da 0 a 3. I lavori da eseguire sono descritti nelle istruzioni di esecuzione.

2.14a Salumeria 1

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

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Salsiccia da scottare	5
❑ Salsiccia cruda	5
❑ Salsiccia a impasto cotto	5

Prodotto	
Numero di pezzi indicato	
Numero di pezzi raggiunto	

Indicatori di esecuzione:

Tempo indicativo 45 min, di cui almeno 10-15 min. all'insaccatrice
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 varrà trattato nella discussione tecnica.

Indirizzo professionale Trasformazion: 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'insaccatrice 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		**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
2.14.1a	Lavorare in modo igienico		x 1 =	
2.14.2a	Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente		x 0.5 =	
2.14.3a	Manipolazione macchine e/o apparecchiature		x 0.5 =	
2.14.4a	Metodo di lavoro/Efficienza/Velocità di lavoro		x 4 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**30**	**0**

Posizione 2 (specializzazioe), CCO 4		**Valutazione**	**Fattore**	**Fatt.pto.**
2.14.5a	Preparazione della materia prima, spiegare la Mise-en-place (materia prima pesata)		x 1 =	
2.14.6a	Produzione della massa		x 4 =	
2.14.7a	Ulteriore trasformazione in prodotti pronti per la vendita (insaccatrice, pressare, formare)		x 4 =	
2.14.8a	Valutazione del prodotto finale e del suo impiego da parte del candidato		x 1 =	
	Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note →	**mass.**	**50**	**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)

Se un lavoro non viene valutato con il punteggio massimo (5 punti), gli esperti devono fornire una giustificazione.

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

8. Calcolo del lavoro d'esame

In questa sezione il candidato deve eseguire 3 calcoli. Ai fogli d'esame sono allegati dei fogli per il calcolo vuoti. Gli esperti documentano i calcoli eseguiti.

2.32 Calcolazioni

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.
2.32.1	Calcolare percentuale ossa (carne o prodotti quali prosciutto con osso)		x	1	=	
2.32.2	Calcolare prezzo di vendita		x	1	=	
2.32.3	Calcolo perdita di peso		x	1	=	

Link per la tabella ausiliaria dell'esperto

Punteggio per la trascrizione nella tabella delle note → mass. 9

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)

9. Discussioni tecniche

Durante l'esame AFC gli esperti fanno delle discussioni tecniche con il candidato in merito al-la specializzazione che ha scelto. La discussione dura 30 minuti e comprende obbligatoria-mente 10 argomenti.

2.33 Discussione tecnica Produzione

Candidato/-a: **Competenze operative:** 1, 2, 3

Lavoro	Punti per il lavoro
❑ Discussione 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.

10. Tabelle ausiliarie per gli esperti

Alla fine del foglio vi sono delle tabelle ausiliarie per gli esperti, i quali possono essere utilizzale per i singoli lavori d'esame.

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 figlio 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

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF
2.32.1	Calcolare percentuale ossa (carne o prodotti quali prosciutto con osso)			
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF
2.31.2	Calcolare prezzo di vendita			
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF
2.32.3	Calcolo perdita di peso			
kg	%	Calcolo del pezzo	CHF/kg	CHF