



Ordinamento formativo

per la professione oggetto di apprendistato di "macellaio/macellaia"

1. Descrizione del profilo professionale
2. Durata dell'apprendistato e titolo conseguibile
3. Correlazione della professione oggetto di apprendistato
4. Quadro formativo aziendale
5. Programma didattico generale

1. Descrizione del profilo professionale

Macellai e macellaie professionisti sono sinonimo di fiducia nella qualità e nel futuro di un sano consumo di carne. Sono l'anello di congiunzione tra un allevamento adeguato alle caratteristiche della specie, una produzione della carne che rispetti l'animale e un consumo di carne responsabile. I loro compiti principali sono la valutazione della qualità della carne, il sezionamento delle carcasse nei rispettivi tagli di carne e la preparazione dei tagli per la vendita o trasformazione in prodotti a base di carne e salumi. Oltre ai tradizionali prodotti a base di carne e salumi, macellai e macellaie preparano anche specialità di gastronomia e prodotti pronti per la cottura; informano e consigliano la clientela su origine, ingredienti, preparazione o trasformazione e si occupano della vendita; preparano pietanze fredde e calde per eventi e catering; pianificano e organizzano i processi di lavoro nel rispetto delle norme su igiene e sicurezza sul lavoro.

2. Durata dell'apprendistato e titolo conseguibile

- > Durata dell'apprendistato: 3 anni
- > Titolo conseguibile: Attestato di lavorante artigiano – Qualifica professionale "macellaio/macellaia"

3. Correlazione della professione oggetto di apprendistato

Raccordo delle qualifiche e diplomi in esito ai percorsi in apprendistato con le figure nazionali di cui all'Accordo in conferenza Stato Regioni e PA del 1° agosto 2019	Operatore delle produzioni alimentari Indirizzo: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne
Referenziazione QNQ/EQF	Livello 3
Referenziazione CP ISTAT 2011	6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0 - Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 6.5.1.1.2 - Norcini

Referenziazione ATECO 2007 ISTAT	10.11.00 - Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) 10.12.00 - Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) 10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame 10.86.00 - Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici 10.89.01 - Produzione di estratti e succhi di carne 10.92.00 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
Correlazione ai settori economici professionali dell'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari ADA.2.136.401 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.2.136.402 - Progettazione alimentare ADA.2.136.404 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.2.136.405 - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.2.136.410 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari SEQUENZA DI PROCESSO: Confezionamento ed etichettatura ADA.2.139.411 - Confezionamento ed etichettatura SETTORE: Produzioni alimentari PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce SEQUENZA DI PROCESSO: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e di prodotti ittici ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

4. Quadro formativo aziendale

La formazione professionale presso l'azienda che offre il posto di apprendistato e la scuola professionale abilita l'apprendista macellaio/macellaia a pianificare ed eseguire in autonomia, a regola d'arte e responsabilmente le attività di seguito descritte. L'apprendista impara ad assumersi una certa responsabilità per valutare e migliorare i processi di lavoro e supervisionare lavori di routine svolti da terzi.

Aree di attività	Competenze	Abilità	Conoscenze	Anno di apprendistato
Pianificazione e organizzazione del lavoro	Programmare gli incarichi in base alle direttive aziendali e alla ripartizione dei ruoli e partecipare attivamente ai processi operativi aziendali	- organizzare la propria postazione di lavoro in modo funzionale, ergonomico, sicuro, pulito e ordinato - comprendere gli obiettivi degli incarichi, definire le fasi di lavoro e utilizzare in modo mirato macchinari, attrezzature, utensili e alimenti - ampliare le proprie capacità professionali	- ruolo professionale e relative mansioni - processi aziendali e fasi di lavoro - organizzazione della postazione di lavoro - formazione e apprendimento continuo - macchinari, utensili e attrezzature - ricerca scientifica - igiene e nozioni di base di microbiologia - etica professionale: consapevolezza di valori, rispetto per le persone e gli animali, alta considerazione del prodotto "carne", senso di responsabilità per l'alimentazione e la salute	per tutti e tre gli anni.

Produzione di carne	Nella produzione della carne, operare con rispetto per l'animale e l'ambiente, tenendo conto degli effetti che i diversi metodi di macellazione hanno sulla qualità della carne	- riconoscere le caratteristiche qualitative degli animali da macello - evitare stress agli animali da macello e rispettare le disposizioni di legge - saper distinguere le caratteristiche di diverse tecnologie per la macellazione	- evoluzione storica - animali da macello - malattie degli animali da macello - benessere e trasporto degli animali, norme giuridiche - tecnologie per la macellazione (macellazione mobile e macellazione in impianto fisso) - trattamento della carcassa e prodotti secondari - sistemi di qualità e classi commerciali comuni	per tutti e tre gli anni.
Sezionamento delle carcasse	Sezionare gli animali macellati nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza sul lavoro e creare le condizioni ottimali per la frollatura della carne	- sezionare le carcasse - suddividere i tagli di carne in base a utilizzo e standard - utilizzare tutte le parti della carcassa - avvalersi delle tecniche di taglio in base al tipo di prodotto - valutare le carni in base al grado di frollatura e destinarle a un determinato utilizzo - valutare aroma e consistenza della carne	- primo sezionamento e sezionamento in tagli finali - tagli di carne moderni - utilizzo di tutte le parti dell'animale - pratiche di sezionamento nei diversi Paesi - fasi e metodi della frollatura - esame organolettico	per tutti e tre gli anni.

Produzione di prodotti a base di carne e salumi	Produrre prodotti a base di carne e di salumi nel rispetto degli standard qualitativi e igienici e tenendo conto di requisiti sensoriali, tecnologici ed economici	- classificare le carni e i salumi e desumerne i processi produttivi - impiegare spezie, additivi e budelli in modo mirato a seconda del prodotto, rispettando le prescrizioni di legge - produrre diversi prodotti a base di carne macinata nel rispetto delle prescrizioni di legge - scegliere le materie prime per prodotti in salamoia, salmistrare e seguire il processo di frollatura - produrre insaccati freschi/salsicce con vari processi di frollatura - produrre salsicce sbollentate e impiegare in modo mirato macchinari detti "cutter" - produrre diversi tipi di salsicce a base di prodotti cotti - produrre salumi particolari per occasioni speciali - seguire le ricette e calcolare le quantità	- la produzione di salumi nella storia - classificazione dei prodotti a base di carne e dei salumi - spezie, additivi, budelli e limiti di legge - prodotti a base di carne macinata e relative norme di legge - prodotti in salamoia e procedimenti per la produzione di prodotti salmistrati crudi e cotti - peculiarità della produzione locale di speck - tipologie di salumi - insaccati freschi/salsicce, insaccati affumicati, salami - salsicce sbollentate, "cutter" - salsicce a base di prodotti cotti, processi produttivi - salumi particolari quali arrotondati, paté, succedanei della carne, salsicce "ibride"	per tutti e tre gli anni.
---	--	--	--	---------------------------

		- calcolare i prezzi di prodotti a base di carne e salumi - redigere etichette di prodotto a norma di legge	- calcolo delle ricette/modalità di preparazione - calcolo del prezzo, dichiarazione di provenienza/origine - esame organolettico	
Vendita	Garantire la qualità dei prodotti nel rispetto delle disposizioni sull'igiene; consigliare con gentilezza e competenza la clientela in merito ai prodotti e alla loro preparazione; curare la fornitura per eventi	- distinguere i metodi di cottura e consigliare la clientela in modo professionale - produrre alimenti semilavorati e pronti, e prepararli per la vendita - programmare e organizzare un evento - consigliare la clientela, fornire informazioni sugli ingredienti e condurre dialoghi di vendita - imballare e conservare in modo corretto i prodotti in base all'utilizzo a cui sono destinati	- preparare la carne - fare grigliate e BBQ: attrezzatura, metodi e trend - prodotti cosiddetti <i>convenience goods</i> - assortimento aggiuntivo, pane, pesce, formaggi, contorni... - servizio party / catering - consulenza alla clientela, trattative di vendita - allergeni alimentari - imballaggio: materiali, procedure, disposizioni normative e sviluppo sostenibile - norme in materia di igiene	per tutti e tre gli anni.
Tutela del lavoro, della salute e dell'ambiente	Identificare situazioni di rischio sul posto di lavoro e adattare costantemente i processi lavorativi agli standard tecnici, di tutela	- adattare le proprie azioni in ambito lavorativo alle norme in materia di tutela della sicurezza sul posto di lavoro e	- norme e misure specifiche per la sicurezza sul lavoro e la tutela dell'ambiente	per tutti e tre gli anni.

	della salute e della sicurezza nonché rispettare le disposizioni in materia di tutela dell'ambiente	dell'ambiente nonché agli standard tecnici - identificare situazioni di emergenza e reagire in maniera adeguata - applicare misure di prevenzione e protezione antinfortunistiche - conservare e smaltire i materiali in modo conforme e sicuro - lavorare in maniera rispettosa della propria salute e prevenire malattie professionali	- misure di prevenzione e protezione dagli infortuni - metodi per la rilevazione di rischi - disposizioni in materia di tutela dell'ambiente e del paesaggio nonché fattori di inquinamento ambientale - stoccaggio e smaltimento - salute ed ergonomia	
--	---	---	---	--

5. Programma didattico generale

Entità della formazione formale

1.200 ore di lezione in tre anni; 400 ore per anno scolastico.

La scuola professionale promuove lo sviluppo della personalità e delle competenze sociali dell'apprendista tramite l'insegnamento delle basi teoriche e pratiche necessarie per l'esercizio della professione nonché della cultura generale. Le Direzioni provinciali per la formazione professionale in lingua tedesca e in lingua italiana determinano i programmi didattici e gli orari delle lezioni in linea con i loro piani didattici e in base alle linee guida quadro provinciali della formazione professionale (Delibera della Giunta provinciale 16 luglio 2012 n. 1095) e alle competenze, abilità e conoscenze sopra indicate relative alla professione oggetto d'apprendistato di macellaio/macellaia. Oltre alle competenze professionali, la scuola professionale garantisce lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza e per l'apprendimento permanente (decreto ministeriale 139/2007).